



كتاب

فضالة الخوان في طيبات الطعام و الالوان

تأليف:

ابن رزين التجيبي


١
كتاب
فضالة الخوان في طيبات الطعام
و الالوان
تأليف:
ابن رزين التجيبي
دوره سوم
شبكة كتب الشيعة
shiabooks.net
mktba.net رابط بديل

مشخصات کتاب :

نام کتاب : فضالة الخوان فی طیبات الطعام والالوان

مؤلف : ابن رزین التجیبی

تاریخ تألیف : قرن ۲ هجری

نسخه مادر : نسخه متعلق به فاضل محترم آقای رشید تقلد با تشکر فراوان از ایشان

دیباچه : دکتر محمد مهدی اصفهانی

ناشر : مؤسسه مطالعات تاریخ پزشکی، طب اسلامی و مکمل دانشگاه علوم پزشکی ایران با تشکر از همکاری های ارزنده آقای دکتر امیرمهدی طالب

تاریخ نشر : اردیبهشت ماه ۱۳۸۸

شماره نشر : ۸۰ دوره سوم

شماره انفرادی کتب : ۱۲۸

نوبت نشر : یکم

شمارگان : ۱۰۰ نسخه

بسمه تعالی

کتاب فضاله الخوان یک اثر ممتاز در علم الاغذیه و آشپزی

کتاب حاضر بنام فضاله الخوان فی طیبات الطعام و الالوان اثری ممتاز در علم غذا و آشپزی اندلس (اسپانیای اسلامی) و مغرب عربی است که مؤلف آن یعنی، علامه ابوالحسن علی بن محمد بن ابی القاسم محمدبن ابی بکر بن رزین التجیبی الاندلسی معروف به ابن رزین التجیبی در اول عصر حکام بنی مرین در سرزمین اندلس (قرن چهارم هجری) میزیست- این کتاب که در سال ۱۹۵۹ به عنوان رساله دکترای Fernando de la Granja در دانشگاه مادرید مورد بررسی قرار گرفته به کوشش استاد محمد شقرون (استاد دانشگاه محمد پنجم در رباط مراکش) با همکاری دکتر احسان عباس با دقتی شایان تقدیر تصحیح و تذییل شده و مقدمه مفصل و عالمانه ای بر آن نوشته شده که گمان می رود ارزش آن مقدمه بلحاظ در برداشتن نکات آموزنده فراوان و معرفی منابع متعدد و آثار باقی مانده از حکماء پیشین کمتر از متن کتاب نباشد.

خوشبختانه مقدمه مفصل و فهرست منظم و کیفیت چاپ همه ما را از ارائه توضیحات بیشتر در این دیباچه بی نیاز می کند. ضمن اینکه امید می رود این کتاب منشأ خیر و سودمندی باشد به محققین طب سنتی توصیه می کنیم که مقدمه عالمانه استاد ایرج افشار را در کتاب آشپزی دوره صفویه (۱) (که در حقیقت از ۲ کتاب مهم شکل گرفته) را نیز همزمان با مقدمه استاد محمد شقرون مطالعه نمایند./

۱- انتشارات طهوری - تهران


مرکز تحقیقات کامپیوتری علوم اسلامی

مقدمة

الحمد لله والصلاة على رسول الله، وبعد:

إن مظاهر الحضارة العربية متعددة ومتنوعة، وميادين البحث فيها واسعة ومتشعبة، تتغير وتتطور حسب الأزمنة والأمكنة، وتتميز تبعاً لعوامل اجتماعية واقتصادية وثقافية، لكنها رغم هذا التنوّع وهذا التلوّن تحافظ على صفة الاستقرار النسبي وصبغة المرونة، وتدخل دائماً في إطار تخضع حدوده لعامل الوحدة والشمولية، بقطع النظر عن الجزئيات الطارئة والخصوصيات الإقليمية.

إنه التفاعل والتكامل وغير ذلك من المؤثرات التي تطبع العالم العربي الإسلامي في شرقه وغربه وتميزه عن سائر البيئات الأخرى التي تخلت عن مقوماتها الروحية وانساقت نحو تطورات مادية خطيرة عصفت، أو كادت تعصف، بأسسها وكثير من أركان وحدتها.

ومهما يكن، ونتيجة لما ذكر، فالبيئة المغربية ظلّت على مر الزمان خاضعة لهذا الناموس التطوري ومتكيفة مع هذه السنّة ذات الأبعاد المادية والروحية التي تجلت آثارها في جميع ميادين حياتها اليومية العملية والعلمية، النفسية والاجتماعية، فكان لهذه الآثار صور وألوان متعددة ومتنوعة عملت كلها على إبراز الثقافة المغربية وتأكيد ثروتها الفكرية والوجدانية والخلقية، بما ينطوي تحت ذلك من أنواع السلوك والتصرفات المرتبطة بسائر أنماط العيش وأسلوب اللباس والمشي والمتاجرة والمعاملة وضروب التفكير والاعتقاد والألعاب والآداب والأعياد

والمواسم وغيرها، مما سبق أن تعرضنا له بشيء من التفصيل في غير هذه المناسبة.

وتطبيقاً للخطة التي رسمناها منذ البداية للتعريف بمظاهر الثقافة المغربية الرسمية والشعبية الجدية و «غير الجدية» نتناول اليوم مظهراً من هذه المظاهر التي ظلت خافتة، صامتة لم تحظ بعناية الباحثين أو المؤرخين إلّا في ظروف غائمة ولم ترق إلى مستوى النشر والتوزيع إلّا بصفة نادرة، ومع ذلك فهي عنوان من عناوين حضارتنا الزاهية، ومعلمة من معالم بيئتنا الرصينة والثابتة، تشهد على مستوى رقينا وطموحاتنا اليومية، من رقة عاطفة، ورفعة ذوق، وسمو همة، سواء تعلق ذلك باللباس أو بالحلي أو بالأطعمة أو بالأشربة أو بالغاسولات أو بغيرها من المواضيع التي انصرفت عنها الأنظار وانشغلت عنها الأفكار وقلّت العناية بها منذ زمان لأسباب لا مجال لذكرها في هذا المقام ما دمنا قد تحدثنا عنها في كتابنا **«الثقافة الشعبية»**.

يدخل في هذا الإطار أثر من آثار المؤلفين الذين عنوا بتسجيل مرحلة من مراحل تطور البيئة المغربية في عصر من عصورها الزاهرة فرسموا بدقة وإيجاز ما كان عليه الطبيخ المغربي الأندلسي من مستوى رفيع، وما احتوى عليه من ألوان وأطعمة وأشربة، وما شمله من مواد طبيعية وكيماوية بسيطة ومعقدة، من لحوم وأخباز وأثردة وهرائس وكوامخ ونقانق وأبازير وتوابل وأفاويه، مما يدل دلالة واضحة على منهجية قارة وأسلوب دقيق وآداب أكل عالية، وحسن معاملة ومعاشرة.

إنه كتاب الطبيخ في المغرب والأندلس المسمّى بـ **«فضالة الخوان من طيبات الطعام والألوان»** لمؤلف سنحاول التعرف عليه في ما سيأتي من التفاصيل والتعاليق.

كتابٌ أثارَ انتباهنا منذ مدة طويلة لكونه يشكل جزءاً من اهتماماتنا البحثية ويرتبط بحقبة من حقب تاريخ البيئة المغربية التي حاولنا التعريف ببعض مظاهرها الثقافية لا سيّما في عهد الدولة المرينية، كتاب مخطوط اكتفى البعض بالإشارة إليه إشارة عابرة أو التعريف بمستوى الدراسة المنصبة حوله بينما

نجد من تناوله بالوصف جملة وتفصيلاً ذلكم هو المستشرق الإسباني الدكتور (Fernando de la Granja) الذي اتخذه أساساً لرسالته الجامعية، فانكبَّ على دراسته وتحقيقه، فنال به درجة الدكتوراه بمدريد سنة 1959، ونتيجة لذلك فقد وعد بنشره محققاً ومترجماً.

نعم، عشرون سنة خَلَت ونحن ننتظر تحقيق الوعد، ولم يتحقق الوعد حسب علمنا؛ وقد قمنا بالبحث في الخزائن العامة والخاصة سواء في المغرب أو في إسبانيا نفسها للعثور على نسخة منه أو التزود بمعلومات تتعلق بنشره وتوزيعه، فلم نجد لذلك أثراً ولا ذكراً، بل وجدنا من أكدَّ لنا أن الكتاب لا يزال مخطوطاً، فكان ذلك حافزاً لنا وعاملاً من عوامل إخراجه إلى الوجود في صيغة متواضعة، طبقاً لظروف عملنا وفي حدود الإمكانات المتوفرة لدينا بخصوص الحصول على نسخة مصورة من النسخة الوحيدة التي توجد بمكتبة الأكاديمية الملكية للتاريخ بمدريد، فكان ذلك مستحيلاً بالنسبة لنا رغم إلحاحنا وتوسط من كان لهم الفضل في إعانتنا، فكان لا بدّ من شدّ الرحلة إلى هذه المكتبة والقيام بأسفار ضرورية إلى الديار الإسبانية للاطلاع على هذه النسخة ومحاولة الاستفادة منها بعد الحصول على إذن خاص من المسؤولين عن هذه المؤسسة العليا، ولم يكن ذلك يسيراً ولا مشجعا، إذ كان يستلزم وقتاً طويلاً وتكيّفا مع شروط وظروف العمل بهذه المكتبة التي كان لها برنامج ووقت معين مخصص لبعض القراء المترددين عليها. ورغم ذلك فلم ندع الاستفادة التامة ولم نستطع القيام بالمقارنات الضرورية، فاكتفينا بما تيسر من المعلومات التي كانت ناقصة رغم كونها قد ساعدتنا في كثير من الأحيان على ضبط النص وتكميله كما سيتضح لنا ذلك من بعد.

وجدير بالملاحظة أيضاً أن عملية التحقيق هذه تطلبت منا القيام بعمل آخر يعد تكميلياً وتوضيحياً في نفس الوقت، ذلك أننا رأينا من الضروري الرجوع إلى الوراء للاطلاع، ولو بصفة سريعة، على الإنتاج الأدبي العربي في المجال الذي يهمنا لتكوين فكرة عامة تساعدنا على ما نحن بصدده من تقييم وتجلية لمعرفة المكانة الحقيقية التي يستحقها كتاب «الطبيخ»، موضوع بحثنا،

فاتّضح لنا أن هذا الفن قد حظي بعناية بعض المؤلفين ونال إعجاب قرائهم وعدد من المستفيدين من إنتاجهم، فظهر منه ما ظهر من مؤلفات أصيلة علمية وأخرى عملية ثانوية، بينما اكتفت أخرى بالتكرار والاجترار وإضافة أو إعادة التجربة بتقليصها أو بتحريفها، فكان عصر الازدهار، ثم لحقه عصر الانحطاط الذي خسرت فيه المكتبة العربية كل إنتاج قويم يرمي إلى صيانة الأبدان والأذهان عن طريق تحديد الأغذية وكيفية استعمالها وطرق استهلاكها وتبين مضارها ومنافعها مما نجده في كثير من المؤلفات الخاصة وغيرها من كتب الأدب والفهارس والتراجم والرحلات والحِسْبة والشعر، وخصوصاً كتب الطب التي ربطت موضوع التمريض والمعالجة بموضوع الأغذية والأشربة، حيث كان التزاوج بينهما واضحاً والتماسك قاراً.

تلك ظاهرة اجتماعية ثقافية سادت المجتمع العربي قبل ركوده وجموده، وقبل الاستلاب الاستعماري الذي ابتلي به، والأدلة على ذلك قائمة ثابتة نلمسها بكل سهولة في المصادر التي أشرنا إليها وفي المراجع التي عنيت بوصف هذه الظاهرة وعرض مراحل تطورها في البيئة العباسية وغيرها، ونقصد بالضبط هنا البحث القيم الذي أنجزه (M. Rodinsson)[1] حول «الوثائق العربية المتعلقة بالطبخ»، والذي نشره في مجلة الدراسات الإسلامية سنة 1949 (ص 95 ــ 165). ويتعلق الأمر بدراسة تاريخية وصفية في كثير من الأحيان وتحليلية في أحيان أخرى، لأول مرة حسب علمنا تصدر مثل هذه الدراسة في الموضوع الذي نحن بصدده؛ لقد استغل المؤلف فرصة تحقيق كتاب **«الوصلة إلى الحبيب في وصف الطيبات والطيب»**، فكانت مناسبة ثمينة استثمرها فأعطانا فكرة عن أهم المنجزات الأدبية التي اهتمت بالطبخ من قريب أو بعيد ثم أورد كثيراً من أسماء المؤلفين والمؤلفات المخطوطة والمطبوعة انطلاقاً من عصر الجاحظ إلى بداية القرن العشرين، ففي ذلك كفاية لمن يريد التزود بمعلومات أساسية تاريخية في الموضوع لعلها تعفينا من التكرار والاجترار.

---

(1) M. Rodinson, *Recherches sur les documents arabes relatifs à la cuisine*, in: *Revue des Etudes Islamiques*, (1949) pp. 95-165.

ومع ذلك فإننا نرى من المفيد ذكر بعض المصادر الأصلية[1] أو المراجع التي تهم البيئة المغربية، والتي لم ترد في بحث الأستاذ رودانسون. وهي مراجع تهم المجتمع العربي بصفة عامة:

- كتاب الطبخ للحارث بن بسخنّر.
- كتاب الطبخ لابراهيم بن المهدي[2].
- كتاب الطبخ لابن ماسويه.
- كتاب الطبيخ لابراهيم بن العباس الصولي.
- كتاب الطبيخ، لعلي بن يحيى المنجم.
- كتاب أطعمة المرضى للرازي؛ وله كذلك كتاب الطبيخ.

كما نجد في خزانة برلين قائمة تحتوي على أسماء الكتب الآتية:

1 ـ **إكرام الضيف**، لإبراهيم بن إسحاق الحربي (285/896)
2 ـ **أدب القرى**، لأحمد بن عبد الله الطبري (694/1295).
3 ـ **الاطلاع على منادمة الضياع**، لمحمد بن إسحاق اليغموري (679/1280).
4 ـ **نظم آداب الأكل**، لعبد الله بن سعيد بن عبد الله المكني أبا قشير (1076).
5 ـ **ألفية الطعام**، لعامر الأنبوطي (1173/1759).
6 ـ **الأقوال المعربة عن أحوال الأشربة**، لحسن بن ابراهيم بن حسن الجبرتي.
7 ـ **كتاب الطبيخ**، لأحمد بن محمد السرخسي (286/899).
8 ـ **كتاب الطعام والأدام**، لمحمد بن عبد الله الحراني (420/1029+).
9 ـ **رسالة في أنواع الأطعمة وكيفية طبخها**، لتاج الدين بن زكرياء ابن سلطان النقشبندي (1050/1640 +)

---

(1) تسهيلاً لمهمة القارىء العربي لورودها باللغة الفرنسية.
(2) كتاب توجد منه نسخة مخطوطة خاصة.

10 ـ رسالة في الأغذية اللطيفة وترتيبها وكيفيتها، ليوسف الإسرائيلي أبو الحجاج.
11 ـ كتاب طبخ العصير، لحسام الدين الشهيد.
12 ـ ضوء الصباح في المآكل الملاح، وهي منظومة لعبد الله موسى الدهراوي اختصرها من منظومة لامية في نفس الموضوع وتوجد منها نسخة في المكتبة المذكورة مسجلة تحت رقم ـ 5471 من الورقة 25 إلى الورقة 32 وتشتمل على الفصول الآتية:
1 ـ في الطعامات.
2 ـ في الهمز.
3 ـ في الفصل والوصل.
4 ـ في المد والقصر.
5 ـ في الحلاوات.
الخاتمة ـ في ذكر الضباع.

ولقد استطعنا الحصول على نسخة من مخطوطة توجد، هي الأخرى، بنفس المكتبة تحت رقم (5476). ويتعلق الأمر برسالة في أحكام القهوة للحافظ السيوطي تحتل في السجل المذكور الأوراق 10 و11 و12 و13 و14 و15 و16 وهي مبتورة.

وبالإضافة إلى ذلك فقد استطعنا الحصول على معلومات تتعلق بالوثائق المخطوطة الآتية[1]:

1 ـ إسحاق بن عمر: الثمار، نسخة مخطوطة في آيا صوفيا برقم (3593).
2 ـ حنين بن إسحاق: **الأغذية**، مخطوطة خزانة كتب خدابخش تحت رقم (2142) وأخرى في بنكيبور 4. 2. 1.

---

(1) راجع في الموضوع: فؤاد قزانجي «الفكر العلمي في العراق»، عرض بيبلوغرافي (مجلة المورد سنة 1977، م6، ع4): 282 ـ 823.
راجع أيضاً: حاجي خليفة «كشف الظنون» (1: 155)، تجد معلومات بيبلوغرافية مكررة أو مكملة.

3 ــ حنين بن إسحاق: **قوى الأغذية**، ترجمة الأصل، تأليف جالينوس، توجد نسختان مخطوطتان في دار الكتب المصرية تحت رقم (1727) و (1719).

4 ــ محمد بن زكرياء الرازي: **أغذية المرضى**. نسخة مخطوطة في كمبراج (الملحق).

5 ــ محمد بن زكرياء الرازي: **ترتيب الفاكهة**. نسخة مخطوطة بالاسكوريال، 870 (3) و 887.

6 ــ محمد بن زكرياء الرازي: **تقديم الفواكه قبل الأطعمة**. نسخة مخطوطة في آيا صوفيا تحت رقم 3724.

7 ــ محمد بن زكرياء الرازي: **دفع مضار الأغذية**. نسخة مخطوطة في الموصل 268 (14)

8 ــ محمد بن زكرياء الرازي: **منافع الأغذية ودفع مضارها**. نسخة مخطوطة، ج 1 القاهرة، المطبعة الخيرية 1305.

9 ــ محمد بن زكرياء الرازي: **مصالح الأغذية**. نسختان مخطوطتان في الاسكوريال تحت رقم (733).

10 ــ يحيى بن عيسى بن جزلة: **رسالة في استعمال الأغذية**. نسخة مخطوطة في دار الكتب المصرية رقم 144.

11 ــ يوحنا بن ماسويه: **خواص الأغذية والبقول والفواكه والألبان وأوضاع الحيوان والأبازير والأفاويه**. نسخة في مدريد تحت رقم (651).

أما فيما يتعلق بالطبخ المغربي فلنا في المصادر العامة الأدبية وغيرها معلومات مختلفة متناثرة خلال حديث المؤلف ــ استطراداً ــ عن بعض المناسبات أو العادات والتقاليد، كما نجد دراسات خاصة في الموضوع.

وفيما يلي ندرج نماذج من النوع الأول ومن النوع الثاني:

1 ـ العزفي، أبو العباس أحمد: الدر المنظّم في مولد النبي المعظم. مخطوط خ ع. رقم كـ 1469 (في المقدمة على الخصوص).

2 ـ ابن مرزوق الخطيب: المسند الصحيح الحسن في مآثر وأخبار مولانا أبي الحسن. م خ. ق. III (راجع الباب المتعلق بالاحتفال بعيد المولد النبوي).

3 ـ كتاب الطبيخ في المغرب والأندلس. تحقيق هـ. ميراندا في مجلة المعهد المصري بمدريد سنة 62 ـ 1961 مجلد 9 و10 من ص 15 إلى ص 256.

4 ـ ابن أبي محلي: أحمد الأصليت. مخطوط خاص (معلومات مفيدة عن دخان «طابا»).

5 ـ البتوري، أبو حامد المكي: شرح الأرجوزة الفائقة المستعذبة الرائقة فيما يحتاج الشاي إليه ويتوقف شربه عليه. م.د. 1709. شرح أرجوزة الزموري في «أتاى».

6 ـ المرغيثي، محمد السوسي: تحفة المحتاج في حكم أكل الناس الدجاج. تقع في مجموع رقمه (د/2214 ـ 9).

7 ـ ادراق، عبد الوهاب: قصيدة في النعناع. م د 158.

8 ـ ادراق، الطيب: منظومة في أتاي والنعناع والقهوة. م. خزانة تطوان رقم (326).

9 ـ م. مختصر في الأغذية. م. خ. الملكية بالرباط رقم (2430).

10 ـ المساري العربي: منظومة في أتاي والقهوة. م د 158.

ويتضح من هذا العرض السريع أن أغلبية هذه المؤلفات تعتبر مفقودة أو لا تزال في طي المخطوطات النادرة. ومن حسن حظ القارىء أو الباحث في شؤون «أدب الطهي» ـ في العصر المريني الذي يهمنا ـ أن يستطيع الاطلاع

اليوم على مؤلف صدر في بداية القرن السابع هجري. أعني به «كتاب الطبيخ» لشمس الدين محمد بن الحسن الكاتب البغدادي المتوفي سنة 1239/637، والذي نشره الدكتور داود چلبي في الموصل سنة 1933/1352 في 88 صفحة، وقد عني بترجمته إلى الإنجليزية:

A.J. Arberry, A Bagdad Cookery-Book, In Islamic Culture XIII, 1939.

معلوماتنا عن الكاتب البغدادي ضعيفة رغم ما أورده عنه كوركيس عواد من إيضاحات في مجلة المجمع العربي بدمشق المجلد الثامن عشر سنة 1943 (379 ــ 380).

أما كتابه فلقد أصبح في متناول اليد ــ رغم قلة نسخه ــ وفي هذه الحالة قابلا للتقييم والتحليل.

فهو إذن معاصر كما سنرى من بعد لمؤلف **فضالة الخوان** وبهذه الصفة فهو جدير بالبحث والمقارنة رغم كونه ينتمي إلى المشرق العربي.

ومن حسن حظنا أيضاً أن يظهر إلى الوجود كتاب آخر عن الطبخ في البيئة الأندلسية المغربية لمؤلف مجهول ومعاصر أيضاً للمؤلف الذي نعنى اليوم بانتاجه. ذلك هو الكتاب الذي نشره هـ. ميراندا في مجلة معهد الدراسات الإسلامية بمدريد المجلدان التاسع والعاشر سنة 1961 ــ 1962، وهو كتاب غني بمحتواه رغم كونه مبتوراً ورغم كون ناشره لم يعتمد إلا نسخة واحدة لنشره. كتاب مفيد كما اسلفنا، يلقي كثيراً من الضوء على بيئتنا في الميدان الذي يعنينا هنا ويساعدنا على فهم عدد من ألوان الأطعمة والأشربة التي يشتمل عليها الكتاب الذي ينصب عليه بحثنا.

استطعنا المقارنة بينهما واتضح لنا أن كتاب **فضالة الخوان في طيبات الطعام والألوان** يتميز بدقة وتماسك في أجزائه وترتيب عناصره وتسلسل فقراته داخل إطار واضح المعالم محكم البنية مما يضفي عليه صبغة خاصة تشكل وحدته وتؤكد أصالته.

فمن هو إذن مؤلفه؟ سؤال حاولنا الاجابة عنه لكن محاولاتنا ظلت بدون

طائل، ذلك أن كتب التراجم وغيرها لم تجدنا نفعاً للتعريف به، ولم تساعدنا على الإلمام ولو بجوانب قليلة من شخصيته، فكان لا بد إذن من الاعتماد على النص الذي بين أيدينا لاستقرائه واستثماره عسانا نجد فيه ما أعوزنا من عناصر ترجمته. لكن النتيجة هنا كانت هزيلة فلم نظفر إلا بمعلومات نادرة عن حياته.

إنـه «العلامـة أبو الحسن عـلي بن محمد بن أبي القاسم محمد بن أبي بكر بن رزين التجيبي الأندلسي»: فقيه أديب كاتب كما ورد في مخطوطة الأكاديمية الملكية للتاريخ بمدريد، وتلك النعوت تتضح من أسلوبه التركيبي وأسلوبه الشكلي كما يبدو من خلال مقدمة كتابه التي تمتاز بمنهجيتها الدقيقة، وبخطتها المحكمة، وبوضوح عناصرها، وبتسلسل هذه العناصر حسب ترتيب معين، ذلك الترتيب الذي نكاد نجده في سائر الكتب المؤلفة في عصر الكاتب وفي عصور أخرى سابقة أو لاحقة، فمقدمته هذه طويلة نسبياً ـ على عادة معاصريه ـ يغلب عليها السجع ويثقلها التكلف والتصنع، فجاءت حاوية لألفاظ وعبارات تكاد تكون فارغة لا غاية من ورائها سوى أنها تهذب الكلام وتنمّقه وتبعده عن النثر المألوف فتحسنه، فتظهر براعة المؤلف في الكتـابة الأدبية، وقدرته على معالجة المواضيع المختلفة بأسلوب فني يذكرنا من بعيد بأسلوب كتاب القرن الرابع ومن قريب بأسلوب ابن الخطيب وابن الحاج النميري وغيرهما من بني جلدة المؤلف.

إلّا أنه، والحق يقال، سرعان ما تدارك الأمر وتقارب من الواقع واحتك بالموضوع المطروح فأوضحه متدرجاً من العام إلى الخاص، وحصره في دائرته المعينة بعدما كان يحوم حوله ترغيباً فيه وتشويقاً إليه بكلمات وعبارات من صميمه تذكر القارىء بما يجب أن يكون عليه أو يتجلى به من صفات وسلوك، وتحذره من مغبة سوء التصرف وعواقب الانحراف إزاء قضية تعتبر حيوية بالنسبة لصحته وأساسية لاعتدال مزاجه واتزان خلقه، فأصبح يتحدث بلغة واقعية عن الطبخ والطباخين والشروط التي يجب أن تتوفر في كل منها.

كما أنه استعرض الأواني الفخارية والنحاسية والقصديرية والـذهبية والزجاجية وغيرها ذاكراً محاسنها ومساوئها، ومبيناً ظروف صلاحيتها، وكأنه

طبيب يشخص الداء فيذكر العلاج، وذلك ليس بغريب ما دمنا نعرف أن موضوع التغذية كان دائماً مرتبطاً بموضوع الصحة البدنية والنفسية عند الأطباء وغيرهم حتى لا يكادون يذكرون اسم فاكهة أو بقلة إلا ومعها «مزاجها» مع ذكر ضررها ونفعها.

غاية المؤلف إذن هي تقديم نصائح طبية نفسية في موضوع شديد الحساسية وعظيم الخطورة ما دامت الوقاية أحسن من العلاج.

وهو أيضاً معجب بنفسه، فخور بصواب رأيه، وقدرة ابتداعه، وتفوقه على «كثير من المشارقة الذين قصروا في هذا الباب رغم كثرة تآليفهم فيه، فكانوا دون المستوى المنشود حتى أصبحت مؤلفاتهم مما تمجه الآذان»[1].

وهو يقارن ويعلق ويقيم ويحيل على المؤلفات وينتقد ويختصر ويطنب ويكرر حسب الظروف والملابسات، حسب أهمية الألوان التي يقدمها والأطعمة التي يصفها، وهو في ذلك ثابت الخطة حريص كل الحرص على تنفيذ خطته هذه بكامل الدقة والعناية.

كل هذا وغيره يساعدنا على استخلاص بعض النتائج التي من شأنها أن تلقي الضوء على المؤلف الذي نتعامل معه: شخصيته، إيمانه[2]، تكوينه الثقافي، اتجاهه الأدبي والفني، ارتباطه بالنظريات أو تشبثه بالواقعيات، اكتفاؤه بالوصف والسرد وجرد الأخبار أو حرصه على تقديم الجزئيات والتفاصيل الدقيقة كطباخ ماهر في نفس الوقت.

وإذا كنا قد ظفرنا بهذه العناصر العامة التي قد تساعد على ترجمة المؤلف في دراسة لاحقة فإننا لا نملك شيئاً عن حياته وأصله وتاريخ ولادته أو وفاته، وكل ما لدينا أن صاحبنا قد أفصح عن مسقط رأسه بصفة عفوية عندما كان يتحدث عن الأرز ذاكراً «أن جشيش الأرز قلّ ما يكون هذا الجشيش بمرسية

(1) لم يذكر إلا كتاباً واحداً هو كتاب ابن جناح.

(2) يذكر الله في جميع المناسبات ويوصي الطباخين وغيرهم عند تهيئة بعض الألوان كالزيتون والمري ألا يقربوها وهم جنب.

بلدي أو بلنسية، أعادها الله، لاختصاصها بازدراع الأرز وكثرته دون سائر بلاد الأندلس».

معلومات عامة تفيدنا أن «فضالة الخوان» قد كتب ما بين سنة 1238/636[1]، وهي السنة التي سقطت فيها مدينة بلنسية[2] في يد ملك أراجون الأول (Jacques 1er) وسنة 1266/640 التي تغلب فيها النصارى كذلك على مرسية[3].

ذلك بإيجاز هو المؤلف. . أما مؤلفه فهو كتاب «فضالة الخوان في طيبات الطعام والألوان» حسب مخطوطة برلين أو «فضالة الإخوان في طيبة الألوان» حسب مخطوطة الأكاديمية الملكية للتاريخ بمدريد. ولا غرابة في هذا العنوان الذي نراه متأثراً إلى حد ما بعناوين أخرى سبقته إلى الميدان؛ فمن ذلك مثلاً كتاب محمد بن عبد الله المصبحي (420/1029 ت) الذي يحمل «كتاب الطعام والأدام في صفة ألوان الطعام وما يقدم على الخوان» وكتاب محمد بن جزلة، المسمى: «كتاب الوصلة إلى الحبيب في وصف الطيبات والطيب»[4].

أما بنيته فهي، كما سبقت الإشارة إليه، محكمة التخطيط دقيقة الترتيب، واضحة الأقسام والفصول، متماسكة الأجزاء والعناصر، لا تداخل بينها ولا تنافر، عني المؤلف بصياغتها في قالب يتفق والأهداف التي قَصَدها.

وتتشكل من توطئة تقليدية مشوقة ومرغبة أوجزت بدقة وعناية واضحة المحاور الأساسية التي انصب عليها اهتمام الكاتب بصفة خاصة، ثم يأتي الكتاب في اثني عشر قسمًا كما هو وارد في المقدمة، وكل قسم يتضمن فصلاً أو فصلين أو عدة فصول حسب أهمية الموضوع، وليس معنى هذا أن أكثر

---

(1) 1328 عند لاكرانخا وهو وهم (ص 11).

(2) راجع في الموضوع:

ـ الحميري: «الروض المعطار»، تحقيق إحسان عباس، بيروت، 1975، ص 98.

ـ من أشهر شعراء بلنسية ابن عميرة. راجع: د. محمد بنشريفة.

(3) راجع: الحميري: «الروض المعطار»، ص 953.

(4) راجع في الموضوع: التفاصيل التي قدمها م. رودانسون حول هذا الكتاب في المصدر السابق.

الأقسام فصولاً هو أكثرها طولاً. وهكذا نجد القسم الثالث الذي لا يتضمن إلا سبعة فصول يشغل حيزاً أكبر بالمقارنة مع القسم الذي يشتمل على عشرة فصول، أو القسم العاشر المشتمل على اثني عشر فصلاً، إلا أن أضعف الأقسام وأقلها طولاً ومحتوى هو القسم الحادي عشر والقسم الثاني عشر اللذان هزلت فيهما بضاعة المؤلف.

وقد سبق أن لاحظنا أن المؤلف يختصر في بعض الأحيان ويطنب في أحيان أخرى إلى درجة التكرار، رغم كونه يتحاشى الاجترار ويكتفي بالإحالة إلى الفقرات أو الأقسام التي أورد فيها اللون الموصوف. ومع ذلك فقد وقع في هذا التكرار المقصود[1] الذي نجد مثلاً منه في القسم الخاص بالثرايد: الثريدة المسماة بشاشية ابن الربيع، والثريدة المصنوعة بالدجاجة، فاللونان متشابهان نصاً وحرفاً إذا استثنينا العنوان.

ومن الملاحظ أيضاً أننا نجد أطعمة معقدة غنية تحتاج إلى وقت طويل للتهيئة والطبخ، إلى جانب أطعمة أخرى تمتاز ببساطتها وسهولة تحضيرها من الصنف الأول. نذكر «طعام الملوك» الابراهيمية و«الجوذابة» و «رأس ميمون» وخصوصاً اللحوم المشوية أو الحيوانات المحشوة كالكبش المحشو بالدجاج والحمام والفراخ والعصافير والزرازير. . الخ.

إلّا أن أكثر هذه الألوان تعقيداً وأطولها وقتاً وأشدها خطورة وأصعبها تحضيراً هو المري النقيع أو المري المطبوخ، وكلاهما يتطلب مواد غنية ومجهودات كثيرة وحرصاً دقيقاً وعناية فائقة لإنجاحه. وهي أصعب عملية أوردها المؤلف في كتابه إن لم تكن مستحيلة. وأغرب الأطعمة في نظرنا اليوم هي تلك التي أشار إليها المؤلف في القسم الخاص بالحيتان، منها الحوت بالمصطكي، والحوت بالجوز، والحوت بالعسل، ورب العنب. . الخ.

---

(١) راجع مثلاً الفقرات الخاصة بالتفايا البيضاء والتفايا الخضراء واللوزية وغير ذلك. وانظر القسم الثاني والثالث تجد فيهما تكراراً كثيراً.

أطعمة مغربية تحضر في الأندلس:

اهتم المؤلف بذكر الأطعمة المغربية، فذكر منها عدداً في كتابه هذا فاستحسن منها ما استحسن واستقبح منها ما لم يعجبه، وقارن بينها وبين أطعمة بلاده فقيمها وعلق عليها بعبارات وجيزة لا تخلو في بعض الأحيان من نقد لاذع.

نذكر من هذه الأطعمة: كسكسو (الذي أطنب في وصفه)، والعصيدة، و «القلية»، والمرقاس، والخبيزات، والأحرش، والبرانية، والسنبوسك[1]، والاسفنج، والبديعة، والكنافة، والقطائف.. وغيرها من الألوان التي قد تحمل أسماء تخفي وراءها محتوى مغربياً أو تشير إليه إشارة خفيفة.

المواد اللازمة لتحضير الأطعمة:

1 ــ اللحوم المستهلكة:

الإبل، البقر، الغنم، بقر الوحش، الحمار، الغزال، الأرنب، الفنلية، القنفذ، الدجاج، الحمام، اليمام، الفراخ، العصافير، الزرازير.

2 ــ الأسماك:

ذكر منها المؤلف: الشولي، الشابل، الكمون، البوري، الجرافة، السردين، السطون، السلباح، السلور. والملاحظ أن طبخ بعض هذه الأسماك يحتاج إلى توابل وأفاويه خاصة قد نستغربها في المغرب اليوم، وذلك كالمصطكي والقرفة والعسل واللوز والتين المشمع وغير ذلك من الفواكه والأبازير التي لا نألفها في أطعمتنا اليوم، وكثيراً ما أفادنا الكاتب بذكر الأوقات التي توجد فيها هذه الأسماك.

3 ــ الخضر والفواكه المستعملة بقولاً:

الباذنجان وهو الكثير، السفرجل، التفاح، الزيتون، القرعة، القنارية،

---

(1) «البروات» المحشوة.

الجزر، اللفت، الفول الأخضر، الفستق، الحمص المطحون، التين، القسل، الفقوص، البصل، السلق، اللوز المقشور وهو يستعمل بكثرة كما هو الشأن الآن في المغرب ــ والجوز أيضاً، الفقاع، الأرز ــ رغم قلته، إذ لم يكن موجوداً إلا بمرسية وبلنسية.

4 ــ التوابل والأفاويه:

وهي كثيرة متنوعة وكثيرة الاستعمال أيضاً، وأكثرها استعمالاً: الفلفل، الكزبرة الخضراء، الكزبرة اليابسة، النعناع، القرنفل، القرفة، الكرويا، الزنجبيل، السمسم، أنيسون، الصعتر، الجلجلان، الزعفران، المصطكي، الثوم (بكثرة) الكمون، المقدنوس، البوشن، عود بسباس، ورق أترج، الفيجان، السذاب، الصناب، الكافور، القاقلة، العاقر قرحا، ماء نعناع، ماء بسباس، ماء فلفل، عيون الكرفس، الترنجان، الاسبناخ، اليربوز، خولنجان، الزيتون المصير، ورق رند، عساليج الكبر، المصيرة، نوار الخرشف، المري[1].

5 ــ الخلول المستعملة:

خل الليم، خل الزنبوع، خل الحصرم، الحصرم، ماء حب الرمان الحامض، المري بأنواعه: النقيع والمطبوخ والمعجل.

6 ــ أواني منزلية وغيرها:

الساطور، السفود، المفرش من الحديد المعد لشوك الشرائح، قصرية، سفود من حديد وعود، ابريم (طنجير) غربال من حلفا، مقلاة من حديد أو بخار، مقلاة مقصدرة، أبريق، طلية من عود، (فرطة) مرآة الكنافة (نوع من المقلاة) المنسج، رخامة، لوح أملس، صلاية، «اصلاءة»، حجرة ملساء تستعمل لسحق بعض الأعشاب، قفة من حلفا، غربال الشعر، محبس من

(1) من الملاحظ أن المري قليل الاستعمال في أطعمة التجيبي بينما نجده بكثرة في كتاب معاصره الذي حققه هـ. ميراندا.

فخار، ملة من نحاس أو فخار، قربة مدبوغة «شكوة». سكين من عود الميزان (يثقب به النقير) خابية مثرد، طيفور. مقلاة حديدية أو من فخار. مخفية من عود أو من فخار، معلقة، مهراس أو مهرس من عود أو نحاس، خابية، زير، قادوس التقطير، معكعك، مصال، مغرفة، ملعقة.

7 ـ المكاييل والموازين:

لم يستعمل منها المؤلف سوى الأوقية والدراهم والرطل والمثقال والجزء.

* * *

هذه نظرة موجزة عن أهم مكونات الأطعمة ومقوماتها، والأواني والأدوات المستعملة لتحضيرها واستعمالها، فهي تعطينا فكرة عن نوعية هذه الأطعمة وخصوصيتها، كما تشكل مقاييس لتحديد مستواها المادي والاجتماعي، فهي في جملتها أطعمة غنية ذات مستوى رفيع في كثير من الأحيان، بسيطة في أحيان، ومعقدة في غالب الأحيان، ولكنها تدل كذلك على عقلية مستهلكيها والطور الذي قطعوه في مسار الحضارة المادية والثقافية في العصر الذي ندرسه، وهو العصر المريني في بدايته.

إلا أن هذا التعقيد في التكوين والتقويم والطبخ والتحضير قد أصبح أمراً ميسوراً في متناول القارىء المتواضع. ذلك أن لغة «الكاتب الأديب الفقيه العلامة» التجيبي، لغة سهلة بسيطة لا تكلف فيها ولا تصنُّع، بل هي أقرب إلى الدارجة منها إلى اللغة الأدبية إذا استثنينا المقدمة التي ترقى إلى مستوى عال بنثرها الفني وبأسلوبها المنهجي، كما أسلفنا؛ بل إنك لتجد فيها أخطاء نحوية وصرفية وغيرها ـ من المؤكد أنها من عمل الناسخ ـ حاولنا إصلاحها مع المحافظة على وحدة النص.

نسخ الكتاب:

حاولنا العثور على أكبر عدد ممكن من نسخ هذا المخطوط الذي ظلّ محتجباً زمناً طويلاً إلى أن عرف به المستشرق (ف. لاكرنخا) منذ عشرين سنة،

معلناً عن استعداده لتحقيقه ونشره. ولقد تأكد لنا أنه ما يزال مخطوطاً رغم هذا الوعد كما أسلفنا.

إلا أن محاولاتنا هذه لم ترضنا كل الرضى، إذ لم نجد من النسخ المرجوة إلاّ ثلاثاً نوجز وصفها كما يلي:

1 ــ النسخة الأولى، التي رمزنا إليها بالحرف «أ» توجد بمكتبة الأكاديمية الملكية للتاريخ بمدريد، محفوظة في مجموعة كايانكوس تحت رقم (16). مكتوبة بخط مغربي جميل أسود أو أحمر بالنسبة للعناوين، لكن هذا الخط الجميل سرعان ما تغير ابتداء من الورقة 70 فأصبح رديئاً لا يكاد يقرأ.

تقع هذه المخطوطة في 134 ورقة مقاييسها 18 ×15 و10 كلمات في السطر، إلاّ أن هذه المقاييس ليست ثابتة مستقرة، ذلك أن السطر الواحد أصبح يشتمل على 20 كلمة بدلاً من 15 ابتداء من الورقة 47.

وقد أصيبت ببتر كثير في عدد كبير من أوراقها، فحرفت وشوهت، ولا أدلّ على ذلك من القسم السابع الذي حذفت من فصوله العشرة ستة فصول، وكذلك الأمر بالنسبة للقسم العاشر الذي به بتر ملحوظ.

والغالب على الظن أن هذه النسخة من أصل مغربي على ظهرها الكتابة الآتية: «اشترى كايانكوس هذا الكتاب من مغربي بمدينة تطوان بتاريخ 1850 بما قدره 25 مثقالا».

كما نجد معلومات أخرى تؤكد ما غلب عليه ظننا وهي أن هذه النسخة نفسها كانت موجودة في المغرب سنة 1118 في بداية عهد السلطان مولاي إسماعيل، حسب تقييد آخر تحمله في ورقة من بدايتها.

2 ــ النسخة الثانية، التي رمزنا إليها بالحرف «ب» توجد محفوظة بمكتبة جامعة توبنجن بألمانيا تحت رقم 5473 كما يتضح ذلك في الإذن الذي حصلنا عليه من هذه المؤسسة. وهي نسخة جديدة مكتوبة بخط مشرقي حافظت على وحدتها وعلى عناصرها منذ البداية إلى الفصل الثالث من القسم السابع (فصل في الجزر) وتنتهي عند هذا الحد. وهي بهذا الاعتبار قد فقدت جزءاً كبيراً

منها، ومع ذلك فقد اعتمدناها أساساً رغم البتر الذي أصابها ورغم سقوط كلمات وجمل في بعض فقراتها.

وتضم من الأوراق 78 مقاييسها: (21 × 15) و (17 × 12). 20 سطراً في كل صفحة، وقد تم نسخها على يد حمزة الفقير في خامس شهر ذي الحجة سنة 1211.

3 ــ أما النسخة الثالثة، التي رمزنا إليها بالحرف «ح» فهي لصديق أجنبي وضعها رهن إشارتنا للاستعانة بها وهي في الحقيقة عبارة عن جملة أوراق مبعثرة لا تمثل إلا جزءاً من الكتاب المراد نشره، ولقد أفادتنا على الخصوص ابتداء من القسم السادس إلى نهاية القسم العاشر، كتبت بخط مغربي، ومقاييسها: (18 × 13) و (14 × 11).

وبالله التوفيق

٢٢

بسم الله الرحمن الرحيم صلى الله على سيدنا محمد وعلى آله
وصحبه وسلم تسليمًا الحمد لله الذي فضل نوع الانسان على جميع الخلق
واختصه بمزية قل من حرم زينة الله التي اخرج لعباده والطيبات من الرزق
والذي وسع عباده احسانًا وافاض عليهم نعمه الوانًا وباين بين شهواتهم
في المطاعم اختراعًا وافتنانًا واباح لهم من بركة وكلوا من طيبات ما رزقناكم
انعامًا وامتنانًا والصلوة على سيدنا محمد رسوله صاحب الشفاعة والحوض
والاكرم على الله من جميع اهل الارض صلى الله عليه وعلى آله وصحبه صلوةً
ادخرها ليوم الجزاء والعرض اما بعد فان مما يهتز اليه الكريم وتتفاوت
فيه من ذوي الاقدار هممٌ لا تبرح عنه ولا تريم الاهتمام بالاغذية التي
هي قوام صحة الابدان واول الاسباب في اعتدال مزاج الانسان والتانق
في طبخها على ما تقتضيه الصنعة المجربة من الاحكام والاتقان لا سيما
من كرم شيمه ووقي شح نفسه فتحلى بالسخاء نفسًا كريمة ممن يعشو لضوء ناره
ولا يخفر بذمة جاره ويوسع في بيته سعة صدره ورضي النصف في قدره كما
لا يرضي الا الذبح في قدره ولم يكن نداه كما قيل سراب يلمع في سماخ
ولا قيل فيه انه ابيضهم سربال طباخ والمقدمة التي لها الفضل نعم الادام
الخل والبركة التي عنيت على المزيد البركة في الثريد ولو اطلت في هذا الباب
لذكرت للمامون خبز الشعير وبوارن المنسوبة الي اسمها اختراعًا اشيرًا
ولاتيت بطرف من زوايد الفوايد وملح من جميع المفهوم وزبرد الزارح لكن
الاختصار اردت والاقتصار على المستحسن من انواع الطبخ قصدت
وقد رايت كثيرًا من الناس الفوا في الطبخ كتبًا اقتصروا فيها على
المشهور واغفلوا التنبيه على كثير من الامور وللمشارقة في ذلك الكثير
مما تمجه الاذان ان يانفه او يكاد يستقذره الانسان وهي عندهم من ارفع
المطاعم ولعل هذا بحسب ما لهم ومواطنهم وطبايع اغراضهم واهوايهم وانه
تعصبت للصنف الاندلسي فاقول انهم في هذا الباب واشباهه اهل
البرات

الورقة ١ (أ ـ ب) من مخطوط توبنجن

الهمات وذووا التقدم وان تأخرت اعصارهم في اختراع الطيبات وهذا
على اقتصارهم واختصارهم وبجاورتهم فيما اكلهم وديارهم لاعداء الاسلام
على تداني دارهم وقد الفت كتابي هذا من انواع الطبخ في هذا الشان
واستوفيت فيه ما استحسنت او اخترعت من كثير الالوان اتيت فيه
من الاندلسيات بكثير واقتصرت من المشرقيات على المنتخب اليسير
واضفت اليها من المعلوم المشهور كل ما يدخل في اصناف الطبخ او تتعلق
به على الخصوص والعموم كالكوامخ والمخلول وغير ذلك مما اودعته في
كثير من الفصول واقول ان اول ما يجب ان يجتنب محاولة الطبخ في
المواضع الوخيمة واليسير الذميمة وان لا يطبخ في قدر الفخار مرتين وقد حض
بعض الاطباء على ذلك وذكر ان الطبخ في اواني الذهب والفضة لو امكن في اباحة
الشرع افضل وذكروا في الفخار والحنتم ونهي ان لا يطبخ في آنية الفخار غير مرة
واحدة وفي اواني الحنتم خمسا ونهي عن الطبخ في اواني النحاس لرداءة جوهرها
واستحب الطبخ في آنية الحديد اذا تعوهدت بالغسل والتنشيف والتحفظ من
صداها وذكر من خواصه انه اذا ادام الانسان الطبخ فيها افادت فوايد جمة
اقلها تقوية الاعضاء على جميع الافعال وذكر انه لا باس باواني القصدير
قدورا وصحافا وقال آخرون ان الاكل والشرب في اواني الزجاج والطبخ لو امكن
وافق حسن ونهي ان تغطي الصحاف بالطعام بعد طبخه الا بما يخرج منه
البخار مثل المنخل فانهم زعموا ان تلك الابخرة اذا ترددت ولم تخرج احدثت
في الاطعمة قوة سمية وخاصة السمك وكل ما يؤكل مشويا وكذلك يجب
تغطية القدور وغيرها عند الطبخ فيها باغطية مثقوبة ثقبا ادق
ما يمكن وافضل ما يقلى فيه اواني الفضة والذهب واواني القصدير ورماد
بعده ولا خير في اواني النحاس فان كل ما يقلى فيها رديء وخاصة ما هو كثير الدهنة
مثل الرقاق والقلايا واشباهها فانها في طبعها من الحدة والانحراف امر ليس
باليسير فكيف اذا نالها فساد من مزاج النحاس ويجب ان يقدم في الاكل كل ما
هو غليظ ليكون في قعر المعدة لان في قعرها اقوى على الهضم من اعلاها وكذلك

STAATSBIBLIOTHEK
PREUSSISCHER KULTURBESITZ
Orientabteilung

Potsdamer Straße 33
Postfach 1407
D-1000 Berlin 30
Telefon (030) 266-1
Telex 1 83 160 staab d

Staatsbibliothek Preußischer Kulturbesitz · Postfach 1407 · D-1000 Berlin 30

Berlin, den le 27 novembre 1980

- 2263 -

Monsieur le Professeur
Dr. Mohamed Benchekroun
Université Mohamed V
80, Avenue des Nations Unies
Agdal
R a b a t / M a r o c

Monsieur,

Nous vous remercions de votre lettre en date du 5 octobre ainsi que de la partie inférieure, dûment signée, de nos instructions pour l'usager de nos manuscrits qui nous sont parvenues, par l'intermédiaire de l'ambassade de Maroc à Bonn, il y a quelques jours.

Conformément à votre désir, nous vous autorisons à utiliser le manuscrit en question pour l'édition que vous avez l'intention de publier.

Veuillez agréer, Monsieur, l'expression de nos sentiments les plus distingués.

(Dr. D. George)

رسالة من الدكتور جيورجه، مدير مكتبة الدولة ببرلين، تتعلق بمخطوطة توبنجن.

فضالة الخوان
في طيبات الطعام والألوان





[مقدمة المؤلف]

بسم الله الرحمن الرحيم

صلى الله على سيدنا محمد وعلى آله وصحبه وسلم تسليما

الحمد لله الذي فضَّل نوع الإنسان على جميع الخلق، واختصه بمزية ﴿قل من حرم زينة الله التي أخرج لعباده والطيبات من الرزق﴾[1] والذي وسع عباده إحساناً وأفاض عليهم بِنِعَمه ألواناً، وباينَ بين شهواتهم في المطاعم اختراعاً وافتناناً، وأباح لهم من بركة ﴿وكلوا من طيبات ما رزقناكم﴾[2] إنعاماً وامتناناً. والصلاة على سيدنا محمد رسوله صاحب الشفاعة والحوض، والأكرم على الله من جميع أهل الأرض، صلى الله عليه وعلى آله وصحبه صلاة ادخرها ليوم الجزاء والعرض.

أما بعد، فإن مما يهتز إليه الكريم، وتتفاوت فيه من ذوي الأقدار همم لا تبرح عنه ولا تريم، الاهتمام بالأغذية التي هي قوام صحة الأبدان، وأول الأسباب في اعتدال مزاج الإنسان، والتأنق في طبخها على ما تقتضيه الصنعة المجربة من الإحكام والإتقان، لا سيما من كرم شيمة، ووقي شح نفسه فتحلى بالسخاء نفساً كريمة، ممن يعشي لضوء ناره، ولا يخفر بذمة جاره، ويوسع في بيته سعة صدره، ورضي النصف في قدره، كما لا يرضى إلا الدفع في قِدره،

---

(1) سورة الأعراف: آية 32.

(2) سورة البقرة: آية 57.

ولم يكن نداه كما قيل سراب يلمع في سماخ[1]، ولا قيل فيه إنه أبيضهم سربال طباخ[2]، والمقدمة التي لها الفضل، «نعم الأدام الخل»، والبركة التي عتيت على المزيد، البركة في الثريد. ولو أطلت في هذا الباب لذكرت المأمون خبزاً الشعيرا، وبوران المنسوبة إلى اسمها اختراعاً أثيراً، ولأتيت بطرف من فرائد الفوائد، وملح من جميع[3] المنهوم وزرد الزرائد، لكن الاختصارَ أردت، والاقتصارَ على المستحسن من أنواع الطبخ قصدت؛ وقد رأيت كثيراً من الناس ألفوا في الطبخ كُتُباً اقتصروا فيها على المشهور، وأغفلوا التنبيه على كثير من الأمور. وللمشارقة في ذلك الكثير[4] مما تمجه الآذان، إذ يأنفه[5] أو يكاد يستقذره الإنسان. وهي عندهم من أرفع المطاعم، ولعل هذا بحسب مائهم وهوائهم، وطبائع أغراضهم وأهوائهم.

[١/ب] وإن تعصبت للصنف الأندلسي فأقول إنهم في هذا الباب وأشباهه أهل/ الحميات[6]، وذوو التقدم وإن تأخرت أعصارهم في اختراع الطيبات، وهذا

---

(1) كذا في ب؛ ولعله «السباخ» وهو الأرض التي يعلوها ملح.

(2) وفي ذلك يقول الشاعر:

إذا الرجال شتوا واشتد أكلهم ... فأنت أبيضهم سربال طباخ

والسربال هو نوع من اللباس الشبيه بالقميص يرتديه الطباخ ويكون شديد السواد لا تساخه وتلطخه بالأدام وغيره.

(3) كذا في جميع النسخ ولعل الصواب هو جوع أو جمع.

(4) راجع مثلاً تفصيل ذلك في:

M. Rondinson, Recherches sur les documents arabes relatifs à la cuisine In Revue des Etudes Islamiques, 1949 pp. 95-165.

وهو بحث قيم تناول فيه المؤلف بالوصف والتحليل ــ في بعض الأحيان ــ ما أنتجه المشارقة في هذا الباب الخاص بالأطعمة والأشربة.

ولعل التجيبي يقصد هنا محمد بن الحسن الكاتب البغدادي الذي ألف كتاب الطبيخ وهو معاصر له تقريبا؛ وكتاب الطبيخ هذا حققه ونشره الدكتور داود الجلبي بالموصل سنة 1934/1353. وقد ترجم هذا الكتاب إلى الانجليزية والفرنسية.

(5) ب: أن يأنفه.

(6) ب: الحمات؛ ولعلها «الهمات».

٢٨

على اقتصارهم، ومجاورتهم في. أماكنهم وديارهم، لأعداء الإسلام على تداني نارهم[1].

وقد ألفت كتابي هذا من أنواع الطبخ في هذا الشان، واستوفيت فيه ما استحسنت أو اخترعت من كثير الألوان، أتيت فيه من الأندلسيات بكثير، واقتصرت من المشرقيات على المنتخب اليسير، وأضفت إليها من المعلوم المشهور كل ما يدخل في أصناف الطبخ أو يتعلق به على الخصوص والعموم: كالكوامخ والخلول، وغير ذلك مما أودعته في كثير من الفصول.

وأقول إن أول ما يجب أن يتجنب محاولة الطبخ في المواضع الوخيمة الذميمة، وأن لا يطبخ في قدر الفخار مرتين، وقد حض بعض الأطباء على ذلك وذكر أن الطبخ في أواني الذهب والفضة لو أمكن وأباحه الشرع أفضل، وذكر أواني الفخار والحنتم[2] ونهى أن لا يطبخ في آنية الفخار غير مرة واحدة وفي أواني الحنتم خمساً، ونهى عن الطبخ في أواني النحاس لرداءة جوهرها، واستحب الطبخ في آنية الحديد إذا تعوهدت بالغسل والتنظيف والتحفظ من صدئها، وذكر من خواصه أنه إذا أدام الإنسان الطبخ فيها أفادت فوائد جمة أقلها تقوية الأعضاء على جميع الأفعال، وذكر أنه لا بأس بأواني القصدير قدوراً وصحافاً. وقال آخرون: إن الأكل والشرب في أواني الزجاج والطبخ لو أمكن موافق حسن، ونهى أن تغطى الطعام بالصحاف[3] بعد طبخه إلا بما يخرج منه البخار مثل المنخل، فإنهم زعموا أن تلك الأبخرة إذا ترددت ولم تخرج أحدثت في الأطعمة قوة سمية وخاصة السمك وكل ما يؤكل مشوياً، وكذلك يجب تغطية القدور وغيرها عند الطبخ فيها بأغطية مثقوبة ثقباً أدق ما يمكن. وأفضل ما يقلى فيه أواني الفضة والذهب وأواني القصدير والرصاص بعده. ولا خير في أواني النحاس فإن كلّ ما يقلى فيها رديء وخاصة ما هو كثير الدهنة مثل المرقاس والقلايا وأشباهها فإنها في طبعها من الحدة والانحراف أمر ليس باليسير

---

(1) ب: على ثداي، ولعل الصواب «تراثي نارهم» وفيه إشارة إلى الحديث: «لاتراءى ناراهما».

(2) الحنتم: نوع من الطين تصنع منه الأواني المزججة من داخلها.

(3) ب: الصحاف بالطعام.

فكيف إذا نالها فساد من مزاج النحاس. ويجب أن يقدم في الأكل كل ما هو غليظ ليكون في قعر المعدة لأن قعرها أقوى على المضم من أعلاها.

[2/أ] وكذلك/ الألبان والثرايد والجبن والهرايس والأطرية ولحوم البقر والغنم المسنة والقديد والحوت والحبوب المقلوة وشبهها، يقدم كل ذلك ليجود هضمه، وتقدم البقليات لتلين البطن. وكل ما هو ظاهر الملح يجب أن يتوسط وتؤخر الحلوى والفواكه والمشويات إذا نضجت. فأول المأكل منها أولى وكل ما يتخذ من الحلوى بالبيض وقد صلبت يجب تقديمها، وكل ما يتخذ بالسمسم[1] منها أو ببزر الكتان، إلا أن يكون في المعدة خلط صفراوي، فحينئذٍ يجب أن يتجنب جملة وإن لم يكن بد فالتأخير بها أولى. [إلا] أن تكون المعدة ضعيفة جداً فإنه حينئذٍ يُختار انهضامها فتقدم. وأمثال هذا كثير مما يخرج عن المقصود في كتابي هذا.

وقد سميته بفضالة الخوان في طيبات الطعام والألوان، وقسمته إلى اثني عشر قسماً:[2]

□ القسم الأول: في الأخباز والثرايد والأحساء وطعام الخبز وغير ذلك، وهو خمسة فصول:

الفصل الأول: في الأخباز.

الفصل الثاني: في الثرايد.

الفصل الثالث: في الأحساء والجشائش.

الفصل الرابع: في طعام الخبز وأنواع المجبنات والإسفنج وأشباه ذلك.

الفصل الخامس: في سائر ذلك مما يسقى سقي الثرائد أو يطبخ طبخ الأحساء.

□ القسم الثاني: في أصناف لحوم ذوات الأربع، وهو ستة فصول:

الفصل الأول: في ألوان اللحوم البقرية.

---

(1) الجلجلان هو السمسم (Sesame)؛ (راجع تحفة الأحباب: 160(367) تجد فيه تفاصيل كثيرة في الموضوع).

(2) ب: وقسمته اثنا عشر قسماً.

الفصل الثاني: في ألوان اللحوم الغنمية.

الفصل الثالث: في ألوان لحوم الخرفان.

الفصل الرابع: في ألوان لحوم الجداء.

الفصل الخامس: في ألوان اللحوم الوحشية.

الفصل السادس: في المصنوع من لحوم ذوات الأربع من البنادق[1] والمرقاس[2] والأجرش والهريسة وغير ذلك.

□ **القسم الثالث**: في لحوم الطير، وهو سبعة فصول:

الفصل الأول: في ألوان لحوم الإوز.

الفصل الثاني: في ألوان لحوم الدجاج.

الفصل الثالث: في ألوان لحوم الحجل.

الفصل الرابع: في ألوان لحوم فراخ الحمام.

الفصل الخامس: في ألوان لحوم اليمام.

الفصل السادس: في ألوان لحوم الزرازير.

الفصل السابع: في ألوان لحوم العصافير.

/ □ **القسم الرابع**: في اللون المسمى بالصنهاجي وفي طبخ اللسان والكرش، وهو ثلاثة فصول: [2/ب]

الفصل الأول: في الصنهاجي.

الفصل الثاني: في اللسان.

الفصل الثالث: في الكرش.

□ **القسم الخامس**: في الحيتان والبيض، وهو فصلان:

الفصل الأول: في الحيتان.

---

(1) بندق ج بنادق الجلوز.
راجع التفاصيل الدقيقة في تحفة الأحباب: 30(64)«قليل في المغرب الأقصى وكثير في الجزائر». ولكن المقصود هنا هو ما يصنع في اللحم المدروس من كويرات شبيهة بحبات البندق وخصوصاً من «الكفتة أو الأحرش»؛ راجع أيضاً: 117 ــ 118 من كتاب: R. Dozy, Dict.

(2) سيأتي الحديث عنه مفصلاً في بابه وهو بصفة عامة اللحم المدروس الذي تحشى به المصارين وغيرها ويطلق عليه العامة في المغرب «مركاز» أو المركاس ج مراكس، وهو شبيه باللقانق.

الفصل الثاني: في ألوان البيض.

□ القسم السادس: في الألبان وكل ما يكون منها، وهو ثلاثة فصول:

الفصل الأول: في عقد اللبن الحليب وما يصنع منه.

الفصل الثاني: في عمل الرايب واستخراج الزبد.

الفصل الثالث: في عمل الجبن اليابس وما يصنع منه، وفي إصلاح الزبد واللبن.

□ القسم السابع: في البقول وما ينسب إليها، وهو عشرة فصول:

الفصل الأول: في القرع.

الفصل الثاني: في ألوان الباذنجان.

الفصل الثالث: في ألوان الجزر.

الفصل الرابع: في ألوان الكمأة.

الفصل الخامس: في ألوان الاسفاراج[1].

الفصل السادس: في ألوان الحرشف والقنارية وأفزان.

الفصل السابع: في طبخ الفطر.

الفصل الثامن: في ألوان الاسفناخ[2]، واليربون والخس وشبه ذلك.

الفصل التاسع: في الجنانية.

الفصل العاشر: في القلقاس.

□ القسم الثامن: في أنواع الحبوب من الفول والحمص وغيرهما، وهو ثلاثة فصول:

الفصل الأول: في ألوان الفول الأخضر واليابس.

الفصل الثاني: في ألوان الحمص.

الفصل الثالث: في العدس.

□ القسم التاسع: في المعسلات وأنواع الحلوى، وهو سبعة فصول:

الفصل الأول: في عمل المعسّل والغساني.

---

(1) يقصد السفارج (أي أنواع الأسفرج أو الأسبرج عند الأندلسيين، وهو الهليون عند المشارقة).

(2) يسمى في المغرب بالسلق (انظر تحفة الأحباب: 23، 47) وفي المشرق: السبانخ.

٣٢.

الفصل الثاني: في أنواع الحلوى.

الفصل الثالث: في القاهرية والسنبوسك.

الفصل الرابع: في عمل القصب الحلو.

الفصل الخامس: في عمل الفانيذ والأشفافول.

الفصل السادس: في الجوزينق واللوزينق.

الفصل السابع: في أنواع شرقية.

□ القسم العاشر: في الكوامخ وما ينضاف إليها من عمل الخلول وأنواع المري واستخراجِ الأدهان وإصلاح الزيت عند فساده وإصلاح الأطعمة، وهو اثنا عشر فصلاً:

الفصل الأول/: في عمل الصناب[1]. [3/أ]

الفصل الثاني: في عمل الزيتون.

الفصل الثالث: في تصيير الليم.

الفصل الرابع: في تصيير الكبر.

الفصل الخامس: في تصيير الباذنجان.

الفصل السادس: في تصيير الحوت.

الفصل السابع: في عمل الخلول.

الفصل الثامن: في عمل أنواع المري.

الفصل التاسع: في عمل الزيت من أنواع الحبوب وإصلاح الزيتون.

الفصل الغاشر: في استخراج الأدهان.

الفصل الحادي عشر: في عمل القديد.

الفصل الثاني عشر: في إصلاح الأطعمة وغير ذلك.

□ القسم الحادي عشر: في طبخ الجراد والقمرون.

□ القسم الثاني عشر: في الغاسولات.

---

(1) اتبعنا في ترتيب الأقسام ما جاء في متن الكتاب؛ أما فهرسة ب فالترتيب فيها تختلف عما هنا.

(2) ادام يتخذ من الخردل والزيت ذو أوراق عريضة.

القسم الأول:

في الأخباز والثرايد والاحساء وطعام الخبز وغير ذلك

وهو خمسة فصول:

الفصل الأول:
في الأخباز

١ ــ نوع الخبز المطبوخ في الفرن:

يؤخذ السميد ويبل ويجعل فيه الملح ويترك قدر ما يرطب، ويعرك عركاً جيداً، ثم يوضع فيه الخمير ويعجن بالماء قليلاً قليلاً حتى يستوفي حقه ويظهر التئامه، ثم يوضع عليه قليل من الرقاق ويُلَتّ به ويقرّص أقراصاً وفق المراد، ويوضع طيّ منديل من كتان أو صوف ويُغَطّى بجلود من الضأن أو بما يقوم مقامها ويترك حتى يختمر، وعلامة اختماره أن يرتفع ويضرب باليد فيسمع له دويّ، ثم يطبخ في الفرن متحفّظاً به ثم ينظف ويوضع في وعاء ويستعمل عند الحاجة إليه.

وإن كان الدقيق درمكاً[١] أو غيره فلا سبيل إلى بله وتركه، بل يوضع الخمير والملح فيه ويُعجن من حينه، والماء في ذلك كله سخن بقدر الكفاية إن شاء الله تعالى.

---

(١) يقصد بالدرمك الدقيق الصافي الخالص (Forment, farine de première qualité).

2 ــ نوع الخبز المطبوخ في التنور[1]:

يؤخذ السميد ويعجن على نحو ما ذُكر من البل والعرك.ويترك ليختمر، فإذا قارب الاختمار أوقدت النار في التنور وسُعِّرت حتى يحمى ويبيض، ثم يزال ما فيه من الدخان ويقرِّص الخبز أقراصاً، وتلصق الأقراص سريعاً في جنب التنور واحدة واحدة بعد بلّ اليد بالماء، ويوضع على وجوه الأقراص ورق الكرم مبلولة بالماء ليزيدها بصيصاً، ويغطى فم التنور والأثقاب التي بأسفله بما يمنع خروج حرارة النار منه ودخول الهواء فيه. وإن كانت النار قوية ضُمَّتْ/ إلى وسط التنور ووضع تحت الخبز أحجار تقيه إحراق النار، ويتفقد [3/ب] الخبز حتى يستوفي حقه من الطبخ ثم يخرج ويمسح ويستعمل إن شاء الله تعالى.

3 ــ نوع الخبز المطبوخ في الملة[2] أو في طاجن الحديد:

يؤخذ السميد ويعجن كما ذكر ويترك حتى يختمر ثم توضع الملة على نار معتدلة فإذا حميت قرّص الخبز ووضع فيها واحدة بعد أخرى ويتحفّظ بها في طبخها وتحويلها حتى تستوفي حقها من الطبخ وتستعمل إن شاء الله تعالى.

٤ ــ نوع الخبز الفطير:

يؤخذ السميد فيعجن على نحو ما ذكر، غير أنه يكون دون خمير، ويكون الماء فيه قليلاً، ويجاد عركه ثم يقرّص أرق ما يمكن ويثقب، وتمسح وجوه الأقراص بالماء، ويطبخ في الفرن، وكذلك عمله إن طبخ في التنور أو في الملة.

5 ــ نوع خبز البنيج:[3]

يؤخذ دقيقه فيوضع في المعجنة ويوضع فيه الملح ويعجن عجناً جيداً بماء

---

(1) حفرة في الأرض على شكل دائرة تستعمل لإنضاج الخبز ويتميز عن الفرن بكون هذا الأخير يطبخ فيه الخبز وغيره من الأطعمة واللحوم ويوجد خارج الدار وله فم وله أيضاً ثقب بأسفله.

(2) الملة: بفتح الميم، الرماد الحار والحفرة أيضاً التي تحفر في الرماد الحار. خبز الملة هو الخبز المطبوخ في الرماد الشديد الحرارة.

(3) كذا في سائر النسخ. نبات يستهلك في الأندلس في عهد المؤلف وهو شبيه بذرة بيضاء تشبه الزوان.

قليل فإنه لا يصلح به كثرته، ثم يقرّص للفرن خشناً وللتنور والملة دقيقاً، ويوضع على وجهه سمسم[1] وأنيسون[2] ونافع، ويعجل طبخه لئلا يفسد فإنه لا يحتمل التأخير.

هذا النوع من سائر الأنواع الخارجة عن خبز القمح لاستطرافه عند الأندلسيين وكثرة استعمالهم [له] في فصل غلته ببلادهم.

(1) الجلجلان: راجع في الموضوع تحفة الأحباب: 160 و367.

(2) حبة حلاوة في المغرب.

الفصل الثاني:
في أنواع الثرائد

٦ ـ ثريدة من رؤوس العجول:

يؤخذ رأس عجل سمين أو عجلة وتوضع برمة[١] نحاس على النار بما يغمر الرأس من الماء، فإذا غلت البرمة وضع فيها الرأس وترك ساعة، ثم يقاس باليد فإذا تناثر الشعر بسهولة أخرج من الماء وأسرع بإزالة الشعر، فإن بقي منه شيء أعيد الرأس إلى الماء السخن حتى يتنقى ولا يبقى من الشعر بقية، وإن تعذر سمطه بالماء شوط على النار. ويوضع بعد ذلك في وعاء كبير بما يغمره من الماء ويُترك حتى يدبغ ويغسل ويحك حتى يذهب عنه رائحة التشويط، ثم يفصل وتنظف قطعه بالغسل وتوضع في قدر كبيرة ويوضع فيها ملح وزيت وفلفل وكزبرة يابسة وبصلة مقطوعة أو مدقوقة ويصب عليها من الماء أكثر مما يغمرها، وتوضع القدر على النار حتى تنتهي في الطبخ، ثم يثرد الخبز المختمر أدق ما يمكن وينتزع الودك من القدر ويوضع في إناء ويسقى الفتات بسائر المرق ويترك قليلاً/. ويتفقد فإن أخذ الثريد حقه من المرق وإلا زيد فيه [٤/أ] بقدر ما يكفيه منه ويتحفظ من أن يكون الثريد خفيفاً، ثم يُصب الودك على الفتات وتوضع القطع عليه وتذَر عليه قرفة ويؤكل هنيئاً إن شاء الله.

ومن أرادها بالخبز المعاد العجن فليعجن السميد على نحو ما ذكر ويتركه حتى يختمر فإذا اختمر أعاده للعجن وقرصه أقراصاً رقاقاً وثقبها أثقاباً ومسح

---

(١) قدر من نحاس، ولا تزال اللفظة مستعملة في فاس على الخصوص.

وجوهها بالماء، فإذا طبخت في الفرن أو في التنور فتتها أدق ما يمكن وسقاها على نحو ما تقدم، وإن أرادها بمورقات الإسفنج قطع المورقات قطعاً كباراً وسقاها سقياً كثيراً حتى يفضل المرق في المثرد.

2 ـ ثريدة من رؤوس غنم الأضاحي وغيرها:

تؤخذ الرؤوس وتسمط مع أكارعها بالماء المغلي على نحو ما ذكر، فإن تعذر سمطها شوطت على النار حتى يذهب عنها الشعر، ثم توضع في إناء بما يغمرها من الماء وتدبغ فيه دبغاً جيداً، ثم تُجرّد بالسكين وتحك باليد بما ينقيها حكاً بليغاً وتضرب أنوف الرؤوس على حجر حتى يقع الدود المتكون بداخلها، ثم تفصل عضواً عضواً وتوضع في قدر كبيرة بعد إجادة غسلها بالماء وتنظيفها، ويؤخذ الكرش فيسلق بالماء السخن ويجرد بالسكين حتى يبيض وينقّى، ثم يؤخذ من الشحم الذي بداخل بطن الكبش وهو المسمى بالمنسج وبالرداء فيقطع قطعاً ويجعل في طي كل قطعة من الشحم قطعة من الكرش ويشد عليه بالمصران بعد تنظيف المصران مما في داخله وتلف من ذلك عصب وتوضع في القدر مع الرؤوس، ويجعل في القدر ملح وزيت وكزبرة يابسة وفلفل وقليل من البصل مقطوعاً ويصب في القدر من الماء ما يغمر الذي فيها وزيادة وتطبخ في الفرن أو في الدار حتى تنضج، ثم تقطع مورقات الإسفنج قطعاً كبيرة في المثردة ويصب عليها المرق حتى يفضل في المثرد وتذر عليه قرفة ويؤكل ذلك هنيئاً.

وقد تعمل من ثريد الخبز الفطير أو المختمر على نحو ما ذكر قبل لمن أراد ذلك بحول الله تعالى.

3 ـ ثريدة من رؤوس صغار الجداء.

تؤخذ الرؤوس فتغسل وتنظف وتوضع في قدر ويجعل معها ملح وزيت وفلفل وكزبرة يابسة ويسير من بصل مدقوق، ويصب على ذلك ما يغمره من الماء، ويوضع القدر على النار فإذا قاربت الطبخ نقى الإسفناخ/ وغسل غسلاً [٤/ب]

بليغاً ثم يقطع ويوضع في القدر مقدار غليتين، [فإذا تم ذلك] أزيلت عن النار وجعل فيها زبد مغلي مصفي ويثرد أي خبز كان أدق ما يمكن ويسقى بالمرق ويقاس بالإصبع حتى يستوفي حقه من السقي، ثم تخرج الرؤوس من القدر وتوضع على الثريد ويوضع البقل تحت الرؤوس وحواليها ويؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

٤ ــ ثريدة باللحم البقري المعلوف والأكرنب الشتوي:

يؤخذ من أطايب اللحم البقري مثل الصدور والأملاج والسدسية وغليظ الكرش بعد غسله بالماء السخن ويجرد حتى يتنقى ويبيض، ثم يغسل الجميع وينظف ويوضع في قدر كبيرة ويجعل فيها ملح وزيت وفلفل وكزبرة يابسة ويسير من بصل مقطوع ويصب على ذلك أزيد مما يغمره من الماء، وتوضع القدر على النار ثم يؤخذ قلوب الأكرنب الغليظ فيقسم الأصل الواحد منها أربعة أجزاء ويختار من رخص ورقه ما أمكن فيضاف إلى القلوب، ويجعل معها في قدر أخرى بماء خاصة، وتوضع القدر على النار حتى تغلي مقدار ثلاث غليات، ثم يتفقد الأكرنب فإذا قارب النضج وذهبت رداءته أخرج من القدر وغسل بماء سخن وأضيف إلى اللحم، ثم يثرد أي نوع كان من الخبز على الاختيار فإذا نضج اللحم والأكرنب ذوب[1] قليل من عيون الكزبرة الخضراء ووضع[2] في القدر وتركت القدر حتى تغلي مقدار غلية واحدة ثم تزال عن النار وتترك يسيراً على غضا[3] ليجتمع ودكها، فإذا اجتمع أخرج الودك منها وسقي الثريد بسائر المرق، فإذا استوفى حقه من السقي أخرج اللحم والأكرنب وسُوي فوق الثريد وصبّ عليه الودك وذر على الجميع قرفة وزنجبيل، وأكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

وقد يصنع ذلك باللحم الغنمي السمين لمن أراده.

---

(١) ب: دون.

(2) ب: ووقع.

(3) رماد يحتوي على بعض الجمر ويشكل مرحلة خاصة من مراحل الطبخ وهي النهاية.

5 ـ ثريدة باللحم البقري المعلوف والقرع والباذنجان:

يؤخذ من أطايب اللحم البقري ومن العظام مثل عظم الورك وشبهه، فيقطع اللحم قطعاً، وينظف مع العظام ويوضع الجميع في قدر كبيرة، ويوضع عليه زيت وملح وفلفل وزنجبيل[1] وكزبرة يابسة وكمون وبصلة مقطوعة ورأس من ثوم بقشره وحمص أبيض مبلول وورق أُتْرُج[2] وعود بسباس. ويصب في القدر من الماء ما يغمر ذلك وزيادة وتوضع على [النار]، ثم يقشر الباذنجان وتشق كل واحدة/ على أربعة أجزاء من غير أن تفصل الأجزاء ويسلق في قدر [5/أ] أخرى بماء وملح [حتى] تذهب رداءته، فإذا قارب النضج أخرج من القدر وغسل بماء سخن وترك حتى يجف ماؤه، ثم يجرد خارج القرع وينقى داخله ويقطع قطعاً على سعة ثلاثة أصابع ويوضع مع الباذنجان في وعاء واحد، ثم يجعل الزعفران في المهراس ويصبغ به القرع والباذنجان صبغاً جيداً، ثم يضاف كلاهما إلى اللحم فإذا نضج الجميع جعل فيه قدر ما يستطاب من الخل الطيب، ثم يثرد قدر الاختيار من الخبز المختمر أدق ما يمكن، فإذا استوفت القدر من الطبخ حقها أزيلت وتركت على غضا ليجتمع ودكها، ثم يزال الورك ويسقى الثريد بسائر المرق ويقاس بالإصبع حتى يستحكم بعد إزالة ورق الأترج وعود البسباس ورأس الثوم ويصب الودك فوق ذلك ويغمر به وجه المثرد ويذر عليه زنجبيل وقرفة، فإذا ابتدىء بالأكل أخرجت العظام من وسط المثرد واستفرغ ما فيها من المخ ثم تضرب على محول قاع المهراس ضرباً شديدا وتنفخ بالضرب إثر الضرب أشد ما يمكن ويعاد الضرب والنفخ الشديد ويفعل ذلك بكل عظم منها حتى يستفرغ ما فيها من الودك والمثرد يدار في أثناء ذلك حتى يعم الودك جميع أقطاره ويؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

6 ـ ثريدة تسمى بالمقبولة:

يؤخذ اللحم الغنمي السمين فيقطع قطعاً كباراً وينظف ويوضع في قدر

---

(1) اسكينجبر بالدارجة المغربية.

(2) أترج ـ بضم الهمزة والراء ـ والترنج أيضاً كلمتان فارسيتان، ويعني أيضاً نارنج أي (الزنبوع).

كبيرة، ويوضع فيه ملح وفلفل وكزبرة يابسة وبصلة مقطوعة أو مدقوقة وزيت كثير ويترك ساعة يتقلى على النار حتى يبيض اللحم وتخرج مائيته، ثم يصب عليه ماء سخن ويترك يطبخ حتى ينضج. ثم يؤخذ العجين المعجون بالخمير ويترك حتى يقارب الاختمار فإذا قارب أعيد للعجين بدقيق يسير ويجاد عركه ويقرص أقراصاً رقاقاً وتثقب الأقراص وتطبخ في الفرن أو في التنور، ثم يفتت أدق ما يمكن فإذا نضج اللحم صبغ بقليل زعفران ثم يخرج من القدر ويصفى المرق ويعاد وحده إلى القدر، ثم يوضع فيه الفتات، ثم يضاف إليه زبد طري مصفى أو سمن طيب، فإذا استحكم طبخه فرغ في مثرد كبير وسوي عليه اللحم أو المسلان إن كان وتذر عليه قرفة وفلفل ويستعمل إن شاء الله تعالى.

7 ـ ثريدة باللحم الغنمي واللبن الحليب: [5/ب]

يؤخذ خروف فتـيّ سمين فيفصل قطعاً كباراً وتوضع في قدر كبيرة، ويوضع عليها فلفل وملح وكزبرة وبصلة مقطوعة وقدر الكفاية من الماء ويطبخ على النار فإذا نضج اللحم أخرج من القدر وغطي بمنخل أو بشيء رقيق يخرج منه بخاره، ثم يصفى المرق ويزال ثقله وتغسل القدر ويعاد صفو المرق فيها ثم يفتت الخبز الفطير أدق ما يمكن ويخلط مع المرق في القدر، وتوضع القدر على النار اللينة وتحرك بذنب المغرفة لئلا يلتصق من الفتات شيء بقعر القدر، ثم يسقى الفتات باللبن الحليب قليلاً قليلاً حتى يستوفي حقه من اللبن، ثم يفرغ في مثرد ويسوى عليه اللحم ويصب عليه زبد طري مصفى، ومن أراد أن تكون الدجاج السمان أو الخصيان بدل اللحم فعل ذلك وطبخ بمرقها الفتات مع اللبن وأكثر من الزبد وذر عليه سكراً وأكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

8 ـ ثريدة تسمى بشاشية ابن الرفيع:

يؤخذ من أطايب لحم الخروف الفتي السمين أو لحم الجدي الرضيع ما أمكن ويقطع وينظف ويجعل في قدر كبيرة ويجعل عليه ملح وزيت وفلفل وكزبرة وقليل من بصل مقطوع وما يغمر اللحم وزيادة من الماء، ويوضع القدر على النار، فإذا قارب اللحم الطبخ أخذ الخس والبسباس والفول الأخضر

والكمأة[1] ويسير كزبرة خضراء وينقى كل نوع على حدة ويختار الرخص منه، ثم يقشر الفول من قشره الأعلى وتقشر الكمأة وتقطع ويغسل الجميع ويوضع في القدر مع اللحم، فإذا طبخ الجميع فتت أي نوع كان من الخبز أدق ما يمكن ثم تزال القدر عن النار وتترك على الغضا ثم يقطع جبن طري قطعاً وتوضع في القدر ويسقى الثريد في الجبن حتى يستوفي حقه ثم يغلى الزبد الطري في طاجن فخار ويصفى ثم تخرج الخضرة من القدر وتفرش على وجه الثريد ثم يوضع معها اللحم والجبن ويصب الزبد على وجه الثريد وتذر عليه قرفة ويؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

9 ـ ثريدة الفطير المصنوعة بالدجاج:

تؤخذ الدجاج السمان والخصيان فتذبح وتسمط وتفتح بطونها وتخرج أحشاؤها وتفصل عضواً عضواً، ثم توضع في قدر كبيرة بعد غسلها وتنظيفها ويُجعل فيها ملح / وزيت وفلفل وكزبرة وقليل من بصل مقطوع وما يغمر [٦/أ] اللحم وزيادة من الماء وتوضع القدر على النار، فإذا قارب اللحم الطبخ أخذ الخس والبسباس والفول الأخضر والكمأة ويسير كزبرة خضراء وينقى كل نوع على حدة ويختار الرخص منه ثم يقشر الفول من قشره الأعلى وتقشر الكمأة وتقطع ويغسل الجميع ويوضع في القدر مع اللحم، فإذا طبخ الجميع فتت أي نوع كان من الخبز أدق ما يمكن ثم تزال القدر عن النار وتترك على الغضا ثم يقطع جبن طري قطعاً وتوضع في القدر ويسقى الثريد في الجبن حتى يستوفي حقه، ثم يغلى الزبد الطري في طاجن فخار ويصفى، ثم تخرج الخضرة من القدر وتفرش على وجه الثريد، ثم يوضع معها اللحم والجبن ويصب الزبد على وجه الثريد وتذر عليه قرفة ويؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

١٠ ـ ثريدة الفطير المصنوعة بالدجاج:

تؤخذ الدجاج السمان والخصيان فتذبح وتسمط وتفتح بطونها وتخرج

---

(١) هي الترفاس عند أهل المغرب.

أحشاؤها وتفصل عضواً عضواً، ثم توضع في قدر كبيرة بعد غسلها وتنظيفها ويجعل فيها ملح وزيت وفلفل وكزبرة وبصل مقطوع أنصافاً وأرباعاً وحمص مبلول وتطبخ القدر على النار، ثم يؤخذ السميد ويبل ويجعل فيه الملح ويعجن بقليل من الماء عجناً قوياً محكماً، ثم يؤخذ طاجن من حديد أو ملة من فخار دون مزجّج ويوضع على نار لينة معتدلة فإذا حمي الطاجن أخذ من العجين قطعة قطعة وجعل فيها سمن وعركه باليد ثم يُمَد بالشوبك، ثم تطوى ويزاد فيها سمن ثم تمد أرق ما يمكن وتوضع في الطاجن قدر ما تبيض وتجف مائيتها خاصة، ثم تزال وتضرب باليدين حتى ينفصل بعضها من بعض، ثم تقطع قطعاً وسطاً وتوضع في المثرد وتؤخذ قطعة أخرى من العجين فيصنع بها مثل ذلك حتى يتم العجين، ثم يؤخذ ما اجتمع من ذلك فيوضع في قدر الكسكسو ويجعل قدر الكسكسو على فم القدر التي فيها الدجاج ويلصق ما بين القدرين بطرف من عجين دائر بها، ويغطى فم قدر الكسكسو بمنديل يمنع خروج البخار منها ويترك حتى يطبخ ذلك بالبخار الذي يصعد من القدر السفلي على أثقاب قدر الكسكسو. وصفة الشوبك قطعة عود مخروطة غليظة الوسط رقيقة الطرفين.

ومن أراد[1] أن يقرص العجين أقراصاً صغاراً بالسمن ويضعها واحدة على أخرى/ حتى يكمل ثلاثاً ثم يمدها بالشوبك على الصفة الأولى ويجففها [6/ب] بالطاجن ويكمل طبخها في قدر الكسكسو كما ذكر فعل. فإذا انتهى طبخ الدجاج يتفقد الودك الذي في القدر فإن كان كثيراً وإلا زيد فيها سمن طيب وزبد طري وتترك القدر حتى تغلي، ثم تنقل من النار إلى غضا ليجتمع ودكها، ثم يخرج الودك ويوضع في إناء على حدة ثم يسقى الفطير بسائر المرق من غير إكثار منه لأن كثرة المرق تحل الفطير وتفسده، ثم تخرج قطع الدجاج والبصل والحمص ويوضع ذلك على الفطير ويسوى في وسط المثرد ويزين دائر المثرد ببيض مسلوقة وزيتون طيب وليم مصير، ثم يصب على ذلك كله الودك الذي في الإناء ويذر عليه قرفة وزنجبيل ويؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

---

(١) ب: أرادها.

وهذا هو الفطير المقصور على أهل إفريقية وخصوصاً حضر أهل تونس فإنهم كثيراً ما يحتفلون[1] به فيه ويباهون به في أعيادهم.

٦١ ـ ثريدة بالفطير تسمى بالسبات: [2]

تؤخذ الدجاج السمان والخصيان المسمنة وما يقع عليه الاختيار من الاوز وفراخ الحمام والحجل والعصافير فتوضع في قدر بملح وزيت وفلفل وكزبرة وبصلة مقطوعة بعد ذبحها وتنظيفها وشق صدورها، ويحمل القدر على نار لينة فإذا تقلت صب عليها ما يغمرها من الماء وتطبخ حتى تقارب النضج، ثم تخرج من القدر وتحكم في سفافيد وتصنع لها مرقة من خل ومري وزيت فترش بها وتشوى على جمر معتدل حتى تحمر، ثم يصنع رغف من سميد محكمة الصنعة وتثقب بعود رقيق ليتمكن نضجها في الفرن أو في التنور. ثم تخرج وتثرد كباراً على قدر الدينار ثم يحك في تلك المرقة التي في القدر جبن يابس طيب بالاسكرباج[3] قدر الكفاية ويضاف إليه من الثوم المدقوق ما يكون طعمه ظاهراً فإذا غلت القدر سقي ذلك الفطير حتى يستوفي حقه وتصف الطيور مفصلة عليه وتنجم ببيض مسلوق مقسوم بخيط، وينثر عليه من اللوز المقشور والجوز والزيتون الأخضر والمتمر والجبن المحكوك وتذر عليه قرفة وسنبل ويستعمل بحول الله تعالى وقوته.

62 ـ ثريدة بالدجاج:

[7/أ] تؤخذ الدجاج فيصنع بها مثل ما تقدم من تنظيفها وتفصيلها، ثم توضع/ في قدر كبيرة بملح وزيت كثير وفلفل وكزبرة وكمون وقليل من البصل مقطوع أو مدقوق وحمص أبيض مبلول ولوز مسلوق وورق أترج وعود بسباس ورأس من الثوم بقشره، ويحمل القدر على النار، ثم يؤخذ الدقيق أو السميد ويعجن

(1) ب: يختلفون.

(2) سيأتي تفصيله في الفقرة المخصصة لنوع من المسلات.

(3) أو اسكلفاج أداة يبرد بها وتحك بقصد الدق والسحق.

بالماء والملح والخمير ويترك حتى يختمر في المعجنة، فإذا اختمر أعيد عركه ثانية وقرص أقراصاً وسطاً بين الخشونة والرقة وثقبت ومسح على وجوهها بالماء وطبخت في الفرن، ثم تمسح وتفتت أدق ما يمكن فإذا قاربت الدجاج النضج يحلّ قدر الكفاية من الزعفران بالماء البارد ويتحفظ من كثرته فإنها تفسده وتوضع في القدر وتحرك حتى يصبغ الزعفران جميع ما فيها وتترك قليلاً ثم يوضع فيها ما يستطاب من الخل الطيب وتغلى غلية. ثم يؤخذ من البيض ما يكفي لتخمير القدر ويكسر في صحفة ويجعل عليها ملح وفلفل وزنجبيل وقرفة ويساط ذلك بالمغرفة حتى يختلط به ويجعل عليها ما يصبغه من زعفران محلول ويضاف ذلك إلى القدر وتحرك، ثم يترك على نارٍ لينة وتسلق بيض وتشق بالخيط أرباعاً وتوضع في إناء على حدة ثم تدرس القوانص والأكباد حتى تصير كالمخ ويجعل فيها من الملح والأفاويه ما أمكن مع بياض بيضة وتصنع منها أقراص وتقلى في المقلاة بزيت عذب حتى تحمر ثم تقطع قطعاً للطول وتوضع مع البيض المشقوقة، ثم تقلى مقدار أربعة من محاح البيض بزيت عذب حتى تحمر وتضاف إلى البيض المشقوق، ثم يخرج ودك القدر ويوضع على حدة ويسقى الثريد ببقية المرق حتى يستوفي حقه من السقي ويسوى اللحم أعلاه ويزين بالبيض المشقوق بالمحاح المذكورة والقطع المصنوعة من القوانص ويصب الودك فوق ذلك كله وتذر عليه قرفة وزنجبيل ويؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

ومن أراد عمل ذلك بالخبز المختمر عمله على نحو ما ذكر.

١٣ ـ ثريدة تسمى بالمكررة:

تؤخذ الدجاج المسمَّنة الفتية وتفصل وتنظف وتوضع في قدر مع زيت وفلفل وزنجبيل وكزبرة وماء بصل وتترك تتقلى ويصب عليها ماء كثير، وتطبخ حتى تتهرى أيضاً وتسقط عظامها وتطبخ/ بها دجاج أخر بأبزارها على قدر [٦/ب] ما تريد منها، فإذا نضجت أخرجت من القدر وأخذ فتات محكوك وسقي به هذا المرق في صفحة فخار وتفصل عليها الدجاج المرفوعة وتعاد إلى حرارة النار حتى تلتئم أجزاؤها وتذر عليها قرفة وفلفل وسنبل[1]. وتنجم ببيض.

---

(١) نبات منه السنبل الهندي والسنبل الرومي وسنبل خزامة (Sorte de lavande).

وهذه الثريدة في غاية من الزيادة في الدم وإنعاش قوى المنهوكين.

١٤ ــ ثريدة تزيد في الباه:

تؤخذ الدجاج الفتية السمان فتنظف وتفصل وتجعل في قدر جديدة مع زيت وملح وقرفة وكزبرة يابسة وتغلى، ثم يجعل عليها ماء الحمص الأبيض المنقوع من أول الليل مع حمصه، ومن ماء البصل المدقوق المعصور ما يصلح ويلقي فيها سمن، فإذا نضجت ألقي فيها محاح بيض ويسقى بها فتات من خبز الحوارى[1] ويذر عليها سنبل وقرنفل وزنجبيل وفلفل وقرفة وتغم حتى تشرب المرق. وإن جعل مكان الدجاج العصافير أو جمعها[2] معاً كان أحسن، وربما طبخ معها في القدر ما أمكن من الجزر فيكون غاية في الطيب.

15 ــ ثريدة تسمى بالشاقومة:

يطبخ اللحم الغنمي قطعاً متوسطة بالملح والزيت والفلفل والكزبرة ويستكثر فيه من البصل ويقطع أنصافاً وأرباعاً فيما يكفي الثريد من الماء بعد تَقْلِيَتِهِ، ثم يعجن الدقيق أو السميد المبلول باللبن الحليب رُغُفاً رقاقاً وتطبخ في الملة ثم تفتت أدق ما يمكن، فإذا نضج اللحم وغلت القدر سُقي الثريد بالمرق ووضع عليه اللحم وصب عليه الزبد الطري مصفى ويستكثر منه ويستعمل إن شاء الله تعالى.

16 ــ ثريدة القطائف وهي المشهدة ــ شرقية:

تؤخذ دجاجة فتية سمينة فيفتح بطنها وتخرج أحشاؤها وتترك صحيحة وتدخل أطراف أفخاذها في مخرجها، وتنظف وتوضع في قدر كبيرة بملح وزيت كثير وفلفل وكزبرة ويستكثر من البصل صحاحاً إن كانت صغاراً أو مقطعة إن

---

(1) دقيق أبيض.

(2) ب: جمعاً.

كانت كباراً، وتوضع على النار ثم يدرس لحم صدر دجاجة أخرى ويصنع منه بنادق بأبزار وبياض بيضة وتوضع مع الدجاجة في القدر، فإذا طبخت أخرجت الدجاجة من القدر وبعثت إلى الفرن في طاجن فخار وتترك فيه ساعة قدر ما تحمر، أوتقلى في مقلاة بسمن طيب/، ثم تحمر المرقة بثلاث من البيض [8/أ] وتسلق ثلاث[1] أخرى وتشق على أربع، ثم يدرس اللحم ويخلط فيه ملح وفلفل وزنجبيل وقرفة وسنبل وقرنفل وقلوب لوز مسلوق وثلاث من البيض، ويحشى مع ذلك فيه محاح بيض مطبوخة ويشد رأسه بخيط وتوضع في قدر واسعة وتوضع على النار بماء وملح وزيت ويسير من المري، فإذا طبخ أخرج ووضع في طاجن فخار وجعل معه من صفو مرقته قليل وبعث إلى الفرن ويحول المرة بعد المرة حتى يحمر، ثم تؤخذ القطائف[2] فتطوى وأثقابها إلى داخل وتوضع على مفرش حديد ويوضع المفرش على نار لينة معتدلة وتحول المرة بعد المرة حتى تحمر ثم توضع في مثرد ويفتح بحيث يكون المثقب أعلاها ليمكن السقي فيه ثم يسقى بالمرق حتى يعمها ويسوى في المثرد ويوضع عليها البصل والدجاجة والبنادق والتحمير حواليها ويقطع المبعر قطعاً وتوضع أيضاً حواليها مع البيض المشقوق وأعلاها وتُذَرُّ عليها قرفة وفلفل وزنجبيل ويؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

١٧ ــ ثريدة شرقية تسمى بالفياطل:

تؤخذ دجاجة كبيرة سمينة فتذبح وتنفخ بريشها نفخاً شديداً حتى ينفصل الجلد عن العظم من جميع جسدها، ثم يربط عنقها بخيط وينتف بماء سخن ويحك جلدها بالملح حتى تنتظف، ثم يحل الربط ويقطع عنقها وتزال حوصلتها، ثم تقطع أجنحتها من تحت الجلد وتترك أطرافها وكذلك أفخاذها

---

(١) ب: ثلاثة.

(2) تطلق القطائف أيضاً على نوع من الطعام كان يطلق عليه بالمغرب المشهدة وبافريقية المطنفسة، عجينه خاص شبيه بعجين الحلواء الشباكية وفي غير المغرب نجد من هذا النوع أشكالاً كثيرة. راجع تفاصيل ذلك في دوزي 2: 384.

وينزع صدرها كله من تحت الجلد أيضاً ويترك طرف الزمكى في الجلد ويستخرج جملة لحمها وعظامها من تحت الجلد بلطف ويتحفظ من تمزيق الجلد، ثم ينقى اللحم من العظام ويدرس مع لحم دجاجة أخرى ويجعل فيها فلفل وزنجبيل وقرفة وسنبل وقرنفل وكرويا وملح وزيت وماء كزبرة خضراء وماء نعنع ويسير ماء بصل ولا يستكثر من القرنفل والسنبل، ويحرك ذلك كله مع ثمان من البيض، ويضاف إلى ذلك محاح بيض مسلوقة ولوز مقشور وبنادق، ثم يتفقد جلد الدجاجة فإن كان تمزق منه شيء أصلح بالخياطة ثم يحشى فيه اللحم المخلوط مع المرق ومحاح البيض/ والبنادق مفرقة، وتحشى [٨/ب] أفخاذها وأجنحتها وزمكها وبطنها حتى تمتلىء وتعود كما كانت، ثم يخاط موضع عنقها ويوضع في قدر ثم يؤخذ فرخان من الحمام فتحشى بطونها وما بين الجلد واللحم بلحم فراخ آخر وبيض وتخاط بطونها ومواضع الحشو من جلودهما ويوضعان في القدر مع الدجاجة، ويوضع في القدر ملح وزيت كثير وفلفل وكزبرة وبصلة صغيرة مقطوعة وحمص مبلول ولوز مقشور مقدار مغرفتين وخل طيب وتحمل القدر على النار، ويصب فيها ما يقوم بسقي الثريد من الماء، ثم يبل السميد ويعجن عجناً محكماً دون خمير بقليل من الماء وتقرص أقراصاً في غاية من الرقة وتدهن كل واحد منها بالسمن وتوضع في ملة فخار واحدة فوق أخرى حتى تكمل وتطبخ على حالها في الفرن طبخاً يسيراً من غير استيفاء وتقطع في مثرد قطعاً وسطاً، ثم تصبغ الدجاجة والفراخ بالزعفران وتوضع في طاجن فخار مع قليل من المرقة ويبعث بها إلى الفرن، وتحول في الطاجن المرة بعد المرة حتى تحمر، ثم تكسر بيض فتنزع محاحها وتوضع في القدر مع جبن طري ولوز، ويحرك بياضها بملح وقرفة وفلفل وزنجبيل وسنبل وماء كزبرة خضراء وماء نعنع ويصبغ بالزعفران ويصب في القدر وتزال القدر عن النار وتترك على الغضا، ثم تقطع القوانص والأكباد وتدرس ويضاف إليها ملح وما أمكن من الأفاويه مع بياض بيضة ويخلط ذلك كله باليد حتى يلتئم، ويصنع منه قرصة إسفارية وتوضع في المقلاة بعد غليان الزيت بها وتحول برفق المرة بعد المرة حتى تحمر، ثم تقطع قطعاً بالطول وتوضع في إناء ويوضع معها بيض مسلوق قد شقت كل واحدة منها على أربع ومقدار ثلاثة محاح مقلوة. فإذا

فرغ من هذا استدعي الطاجن من الفرن وحول سقي الثريد بالمرق قليلاً قليلاً حتى يستحكم سقيه، ثم توضع الدجاجة في أعلى الثريد مع الفراخ وتزال الخيوط منها وتوضع عليها وحواليها التخمير الباقي في القدر مع البنادق والحمص والبيض واللوز والبيض المسلوق والمحاح المقلوة وقطع الأسفارية[١] ويذر على ذلك كله ما يمكن من الأفاويه/ وتؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى. [٩/أ]

١٨ ـ ثريدة محشوة بالدجاج:

تؤخذ دجاجة رخصة سمينة، فيفتح بطنها وتنظف ويقطع جميع ما عليها من اللحم قطعاً أصغر ما يمكن ويضاف إليه ملح وفلفل وكزبرتان يابسة وخضراء وقليل من بصل مقطوع، ثم يعجن سميد أو درمك بماء وملح وزبد طري مذاب وثلاث من البيض حتى يرطب، ثم يخلط باللحم ويطيب ذلك بما يكفيه من الملح والفلفل، ثم يصب في قدر جديد زبد مذاب وتحرك حتى يعم الزبد جوانبها ويبقى منه في قاعها بقية، ثم يصنع من عجين آخر رغيف ويمد بقاع القدر وبما دار من جوانبها، ثم يوضع العجين المخلوط باللحم طية ويغطى عليه بمثل ذلك من العجين الأخر احتياطاً على العجين المخلوط من الالتصاق بجوانب القدر، ثم يصب في القدر زبد كثير يغمر العجين وتطبخ القدر في الفرن على بعد من النار حتى تنضج، ثم تُشوى دجاجة أخرى سمينة رخصة في سفود على نار تكون حواليها ولا يكون تحتها منه شيء ويكون محاولة الدجاج المشوية قبل ذلك كله بحيث يكون وصول القدر من الفرن والدجاج المشوية قد نضجت. ثم يفرغ ما في القدر في مثرد وتقطع الدجاجة المشوية وتسوى على ذلك، وتؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

١٩ ـ ثريدة محشوة بفراخ الحمام:

تنظف الفراخ وتفتح بطونها وتقطع قوانص الدجاج صغاراً ويخلط معها

---

(١) الاسفارية، اسفيريا: طعام اللحم بالبيض والبصل وقد يعرف هذا النوع بالمغرب بالمقفول غير أن هذا الأخير معسّل.

ملح وكزبرتان يابسة وخضراء وفلفل ويسير بصل مدروس وقليل مري وبيضتان ويحشى بها بطون الفراخ وما بين الجلد واللحم وتخاط بطونها وتوضع في قدر واسعة مع مقدار مغرفتين خل طيب ومغرفة من زيت ويسير فلفل وكزبرة وقليل بصل مقطوع وما يكفي من الملح وتطبخ على النار، ثم يدرس صدر دجاجه أخرى ويضاف إليه قرفة وزنجبيل وفلفل وبياض بيضتين ويصنع من ذلك بنادق وتوضع في القدر مع الفراخ، فإذا نضجت الفراخ صبغت بالزعفران وحمرت بخمس من البيض، ثم يفتت الخبز المختمر أدق ما يمكن ويوضع في مثرد، ويسلق صدر دجاجة أخرى بماء وملح خاصة فإذا نضج ودرس لحمه وخلط بلباب الخبز المفتوت في مثرد ويسقى الثريد بالمرقة التي مع الفراخ/ ويصب [٩/ب] عليها زبد طري مذاب وتوضع الفراخ والبنادق على أعلى الثريد ويوضع عليها بيض مسلوقة مشقوقة ويذر عليها فلفل وقرفة وتؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

20 ـ ثريدة بفراخ الحمام:

تؤخذ فراخ الحمام فتفتح بطونها وتنظف وتوضع في قدر بملح وزيت وفلفل وكزبرة وقليل كمون ومقدار مغرفتين من خل طيب وتطبخ القدر فإذا غلت تصب عليها ماء البصل وتتركها حتى تطبخ الفراخ، وحمرها بثلاث بيضات وتطبخ القدر على النار بما يكفي من الماء، ثم يثرد الخبز الفطير أصغر ما يمكن ويوضع في مثرد ثم يوضع على النار جزء من حديد أو من فخار مزجج بزيت، فإذا غلى الزيت كسرت ست من البيض وضربت بالملح حتى يختلط البياض بالمحاح وتقلى في الطاجن حتى تحمر من كلا الوجهين، ثم تخرج قرصة صحيحة ويؤخذ شيء من المرقة المطبوخة ويجعل معه شيء من شهد طيب وتصب على الثردة ثم تخرج الفراخ ويسقى الثريد بباقي المرق حتى يستوفي حقه ويذر عليه فلفل وتوضع البيض على وجه الثريد وعلى البيض الفراخ وعلى الفراخ الفلفل ويؤكل ذلك هنيئاً إن شاء الله تعالى.

٢١ ـ ثريدة باللبن الحليب خاصة:

يحل شيء من عجين بالماء ويوضع في قدر كبيرة على نار لينة ويحرك

ولا يغفل في تحريكه، ثم يصفى اللبن الحليب الطري ويوضع في القدر ويحرك برفق ومتى جف زيد فيه اللبن، فإذا استوفى حقه أنزل عن النار وفرغ في مثرد، وذر عليه سكر وأكل، ومن أراد أكله بالعسل جعل العسل في وعاء من زجاج أو فخار في وسط المثرد وأكل بالمغارف الصغار، ومن أراده[1] بخبز غير مطبوخ فيعجن السميد بغير خمير بقليل من الماء ليكون عجنه أحكم، ثم تصنع منه أقراص صغار في غاية من الرقة وتوضع على غربال في الشمس حتى يجف فإذا قارب اللبن الطبخ ثردت الأقراص ووضعت فيه وحركت برفق بطرف المغرفة، وتسقى باللبن المرة بعد المرة حتى تستوفي حقها من اللبن، ثم تفرغ في مثرد ويصب عليها زبد طري ويذر عليها/ سكر ويؤكل ذلك هنيئاً إن شاء الله [١٥/أ] تعالى.

22 ـ ثريدة من الحليب أيضاً:

يؤخذ اللبن الحليب الطري فيوضع في قدر على نار لينة ويحرك بلطف، فإذا غلى يسقى به فتات قد صنع من فطير محكم قد فتت في غاية الدقة ويكون سقيه شيئاً بعد شيء حتى يستحكم طبخه ويفيض اللبن عليه فيضاً ويذر عليه سكر وقرفة، وتوضع في وسط المثرد إناء بزبد طري ويؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

23 ـ ثريدة من اللبن الحليب المطبوخ في الفرن:

يؤخذ من السميد أو دقيق الدرمك قدر رطلين فيعجن عجناً محكمًا ويصنع منه رغف في غاية من الرقة وتطبخ يسيراً في الفرن، ثم يؤخذ قدر قدح[2] ونصف من لبن حليب وتحرك فيه ثمان من البيض بيسير من دقيق، ويطبخ ذلك على نار معتدلة، ثم يؤخذ طاجن جيد فيوضع في قاعه زبد ولبن ويوضع عليه رغيف ثم يوضع على الرغيف الأخر زبد ولبن ويوضع عليه رغيف آخر

---

(1) ب: أراد.

(2) ب: قدحاً.

ويستمر العمل كذلك حتى تكمل الرغف ويتم الزبد واللبن، ثم يوضع على جميع الرغف رغيف غليظ يغمرها، ثم يبعث الطاجن إلى الفرن فإذا طبخ بعض الطبخ أخرج من الفرن وسُقي باللبن وأعيد إلى الفرن، يفعل ذلك مرة أو مرتين حتى يستوفي الرغيف حقه من اللبن فإذا استحكم طبخها كسر الطاجن برفق وبقيت الرغف وهي قد التحمت وصارت شيئاً واحداً فتشق بالسكين وتقطع ويذر عليها سكر، ويؤكل ذلك هنيئاً إن شاء الله تعالى.

24 ـ ثريد فلياطل:

يعجن السميد بالماء والملح عجناً محكمًا ويقرص أقراصاً رقاقاً وتدهن بالسمن وتوضع في ملة واحدة فوق أخرى حتى تصير كلها كأنها واحدة، ويبعث بها إلى الفرن فإذا قاربت الطبخ أخرجت ولا تترك لتستوفي الطبخ، وفي أثناء ذلك يؤخذ اللبن الحليب ويصفى ويوضع في قدر على نار لينة ولا يغفل عنه في تحريكه، فإذا خثر فتت الخبز فتاتاً وسطاً وسُقي باللبن سقياً مستوفى، ثم يصب بقية اللبن الخاثر على وجه الثريد ويصب عليه زبد مذاب ويذر عليه سكر ويؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

25 ـ ثريدة المثومة المصنوعة في يوم النيروز:

تؤخذ الدجاج السمان والخصيان فتفتح بطونها وتخرج أحشاؤها بعد نتفها وغسلها بالماء والملح وتنظف من داخل وخارج وتدخل أطراف عظام أفخاذها في مخارجها، وتوضع على النار في قدر بماء وملح خاصة، ثم يكسر قبل ذلك الجوز الطيب ويوضع في ماء سخن حتى تسهل إزالة قشره ويتنقى حتى يبيض ويغسل بماء بارد، ثم يقشر الثوم ويطبخ حتى تذهب رائحته، ويحك الجبن اليابس على اسكرفاج الحديد المعد لذلك حتى تعود غباراً، ويضاف ما يبقى منه دون حك إلى الجوز والثوم ويدرس معه درساً بليغاً، ثم يُعجن السميد قبل ذلك بماء وملح فطيراً دون خمير ويعرك عركاً جيداً بقليل ماء ويقرص رُغُفا وتمسح وجوهها بالماء وتثقب أثقاباً وتطبخ في الفرن طبخاً وسطاً، فإذا قاربت الدجاج

النضج أخرجت من القدر ومُسحت بالزيت مسحاً محكمًا وبعث بها إلى الفرن في طواجن فخار مزججة وتحول بها المرة بعد المرة حتى تحمر ويتحفظ عليها من الحرق، وفي أثناء ذلك يحاول ما ذكر من درس الثوم والجبن الباقي والجوز حتى يصير ذلك كالمخ ثم يحل في معجنة بماء سخن ويضاف إليه زيت كثير، ثم تفصل الدجاج إثر خروجها من الفرن عضواً عضواً وتوضع في المعجنة مع المحلول بها ثم تقطع الرغف قطعاً متوسطة ولتكن إلى الكبر أقرب منها إلى الصغر ثم يوضع بعض الجبن المحكوك في قاع المثرد ويوضع عليه من كسور الرغف ويذر على الكسور جبن آخر وذلك شيئاً بعد شيء حتى تمتلىء المعجنة والثريد، ثم تؤخذ الأخلاط المدروسة ــ وإن كان الجبن فيها قليلاً أضيف إليه من الجبن الآخر المحكوك حتى يعود خاثراً أبيض بكثرة الجبن ــ ويُصب ذلك على وجه الثريد ويصب عليه زيت طيب حلو ثم يسقى ذلك كله قليلاً قليلاً بالمرق الذي طبخت فيه الدجاج بعد غليانه حتى يكمل سقيه ويبقى المرق في قاع المثرد، فإن لم يفِ المرق بالسقي كمل السقي بماء مغلي يكون معداً متى احتيج إليه، ويحرك الثريد في أثناء ذلك من أسفل المثرد إلى أعلاه حتى يستحكم سقيه ثم يذر عليه من/ غبار الجبن ويخرج اللحم من المعجنة ويسوى على المثرد ويذر [٦١/أ] عليه غبار الجبن ويصب عليه الزيت ويؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

وقد تشوى الدجاج في السفافيد بدلاً من طبخها في الفرن ويصنع ذلك أيضاً بالقلنيات والأرانب والحجل بدلاً من الدجاج لمن أراد ذلك.

26 ــ ثريدة الحمامة المصنوعة من جميع البقول في زمن الصيف:

يؤخذ قرع رخص فينقى من داخله وخارجه ويقطع قطعاً صغاراً، ثم يقشر باذنجان صغار وتشق كل واحدة على أربع ولا تفصل وتحشى بالملح وتترك حتى تخرج رداءة مائها، ثم تغسل بماء عذب وتوضع مع قطع القرع في قدر كبيرة بملح وزيت كثير وفلفل وكزبرة وبصلة مقطوعة وما يغمر ذلك من الماء وزيادة، وتوضع على النار، ثم يؤخذ من البقول الموجودة في الوقت ما أمكن

ومن غزل الكرم وغزل القثا والخيار وغزل القرع فينقى الجميع ويقطع أصغر ما يمكن ويغسل، فإذا قارب القرع والباذنجان الطبخ أضيفت إليه البقول، ثم تصنع رُغُف من العجين المختمر في المعجنة وتطبخ في الفرن أو في التنور ثم تثرد ثرداً، ويؤخذ الجبن اليابس الطيب فيقطع قطعاً ويوضع في القدر ويحك منه شيء في الاسكرباج، ويدرس نعنع وكزبرة خضراء وحبة من ثوم ويوضع هذا المدروس في القدر، فإذا غلت سقي الثريد بالمرق وأخرج القرع والباذنجان وسائر البقول وسوي الجميع على وجه الثريد ويذر عليه الجبن المحكوك ويؤكل ذلك هنيئاً إن شاء الله تعالى.

27 ـ ثريدة البيسار وهو الفول:

يؤخذ الفول المطحون فيغسل بالماء السخن مرة ويدهن بالزيت ويوضع في القدر مع ما يغمره من ماء عذب ورأس من ثوم وتوضع القدر على النار، ثم يؤخذ بطن كبش فتي سمين فيسلق الكرش بالماء السخن ويجرد بسكين حتى يبيض وينظف مع الدوارة ويقطع ذلك قطعاً مع المنسج، ويصنع من الكل عصب صغار وتوضع في قدر أخرى بملح وزيت كثير وفلفل وكزبرة وكمون وبصلة مقطوعة وما يغمرها من الماء وزيادة، وتوضع القدر على النار، ثم يثرد خبز مختمر أدق ما يمكن فإذا نضجت العصب أخرجت من القدر ووضعت في إناء على حدة وصفيت المرقة التي طبخت/ فيها. وإذا نضج الفول أخرج رأس [١١/ب] الثوم من القدر وأدخل فيها مغرفة كبيرة وحرك بها الفول حتى ينحل ويصير كالمخ ثم يزاد فيه من الماء السخن ما يكفي للسقي. فإذا غلت القدر وضع فيها الفتات قليلاً قليلاً وهي تحرك باليد، ثم يسقى الثريد في القدر بمرقة العصب شيئاً بعد شيء حتى يستحكم سقيها، ثم تطيب بما يكفيها من الملح ثم توضع العصب في القدر مع الثريد وتحرك بالمغرفة يسيراً، ثم تفرغ على الأثر في مثرد ويجعل على وجه الثريد زيتون طيب ويؤكل ذلك هنيئاً إن شاء الله تعالى. وليكن طبخها على نار لينة معتدلة ويتحفظ عليها من إحراق النار. ومن أرادها بغير العصب فليفعل، ومن أراد أن يضع في وسط المثرد عند الأكل سمناً أو زبداً أو زيتاً وفجلاً وبصلاً فعل ذلك، وقد سمعت أن الفول إذا انحل ووضع فيه

الفتات يسقى باللبن الحليب حتى يأخذ حقه منه ويفرغ عليه ويذر عليه سكر[1] ويوضع العسل في وعاء ويؤكل به، ولم أجرب هذا ولا استعملته فليجربه من شاء بحول الله تعالى. وفيما ذكرت من أنواع الثرايد كفاية.

(1) ب: سكراً.

الفصل الثالث:

في الأحساء والجشايش

١ ـ حسو الفتات المصنوع على مرق الدجاج:

تؤخذ دجاجة رخصة سمينة أو فروج فيفتح بطنه وينظف داخله وخارجه ويرضّ رضاً ويوضع صحيحاً في قدر جديد بملح وزيت وعود قرفة وحبة من مصطكي وزنجبيل وكزبرة وقطعة صغيرة من بصل وما يكفيه من الماء وتطبخ القدر على النار ثم تؤخذ فتات الخبز المختمر من السميد أو الدرمك فيحك باليد قليلاً قليلاً حتى يصير دقاقاً ثم ينخل في طبق أو غربال ويعاد فاخره إلى الحك باليد حتى يستوي كله في الدقة ويوضع في وعاء مغطى، فإذا نضج ما في القدر أخرج منها وصفي المرق بخرقة صفيقة ثم تنظف القدر ويعاد إليها المرق، فإذا غلت القدر وضع الفتات المحكوك فيها باليد قليلاً قليلاً وهو في أثناء ذلك يحرك بالمغرفة باليد الأخرى حتى يتم الفتات ولا يغفل في تحريكه حتى يظهر التيامه واستحكام طبخه/، ثم ينزل عن النار ويفرغ في غضارة ويذر عليه قرفة [12/أ] أو يصب فيه يسير من خل الحصرم ويستعمل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

2 ـ حسو آخر من فتات:

تؤخذ قدر جديدة فيصب فيها قدر الكفاية من ماء عذب ويجعل فيه زيت، ويربط في خرقة نظيفة ملح وزنجبيل وعود قرفة وحبة من مصطكي وطرف بصلة وتحمل القدر على النار، ثم يؤخذ فتات الخبز المختمر ويعمل به كما عمل بالذي قبله من الحك وغيره، فإذا غلى الماء مقدار غليتين أخرجت

الخرقة من القدر ووضع الفتات فيها على الصفة المتقدمة، فإذا طبخ أزيلت القدر من النار ثم تكسر بيضة وتضرب في صحفة حتى يختلط بياضها بصفرتها، فإذا فرغ الحسو في الغضارة صب فيه مخلوط البيضة وحرك حتى يلتئم به ويُذرّ على ذلك قرفة ويستعمل إن شاء الله تعالى.

وقد يستعمل دون بيضة، ومن أراد استعماله بالكزبرة الخضراء والنعنع فليدرس عيونها درساً خفيفاً ويعصر ماءهما في الحسو إن أراد عصره، وإن لم يرد ذلك فليقطعهما بسكين تقطيعاً دقاقاً ويضعهما في القدر إذا قاربت الطبخ. ومن الناس من يزيد في الحسو نافعاً وأنيسونا في أول الطبخ وسمناً، فاعلم ذلك.

3 ـ حسو آخر من دقيق:

تؤخذ قدر جديدة ويصب فيها ما يكفي من ماء وملح وتحمل على النار، ويؤخذ دقيق القمح فيوضع في مثرد ويبل بالماء ويحرك بالمغرفة حتى ينحل ولا يبقى فيه تعقيد، فإذا غلت القدر صب عليها الدقيق المحلول وحرك تحريكاً لطيفاً تحفظاً من التصاقه بقاع القدر ويطبخ حتى يقارب الخثورة، ثم تنزل القدر فإذا هدأ غليانها صب الحسو في الغضارة واستعمل. ومن أراد أن يضيف إليه فتات خبز فليأخذ الخبز ويشقه بسكين ويحمله على النار فإذا احمر فتته فتاتاً وصب عليه زيتاً واستعمله.

4 ـ حسو مع خمير:

تؤخذ قدر جديدة فيصب فيها قدر الكفاية من ماء وملح مع يسير من نافع وأنيسون وكرويا وحبة من ثوم غير مقشور وتوضع القدر على النار، ثم تؤخذ ما يحتاج من الخمير المتناهي في الاختمار ويحل بالمغرفة في مثرد بماء سخن فإذا قارب الثوم النضج صب الخمير المحلول في القدر ويحرك تحريكاً دائماً بالمغرفة حتى ينتهي من الطبخ إلى مقدار معلوم من غير إفراط لأن من المستحسن/ من هذا النوع ما كان خفيفاً، ثم يفرغ في الغضارة ويستعمل، [12/ب] ومن أراد إزالة حب الثوم أزالها ومن أراد أكلها أبقاها.

5 ــ حسو من لوز ونخالة:

تؤخذ النخالة الخشنة ويوضع عليها ماء كثير سخن وتعرك باليد عركاً شديداً حتى تستفرغ قوتها ثم تعصر باليد وتصفى بخرقة، فإن طلع على وجه المصفى ماء مغبر أريق، ثم تؤخذ قدر جديدة ويصب فيها ذلك الصفو، وإن احتيج إلى زيادة الماء فيه زيد، ثم يدرس لباب لوز مقشور درساً بليغاً حتى يصير كالمخ، ثم يحل بالماء ويصفى ويوضع في القدر مع صفو النخالة ويحرك تحريكاً دائماً حتى يلتئم ويخثر ويفرغ من القدر ويستعمل إن شاء الله تعالى.

6 ــ حســو من دقيق ولبن وحليب يسميــه أهــل الأنــدلس باللخطج[1]:

يحل الدقيق بالماء ويوضع في قدر جديدة على نار معتدلة ثم يصفى اللبن الحليب، ويضاف إلى الدقيق المحلول في القدر، ويحرك حتى يصير صفيقاً ويفرغ في وعاء ويستعمل إن شاء الله تعالى.

7 ــ حسو يعرفه الأندلسيون بالزبزين وأهل العدوة بالبركوس:[2]

يوضع الدقيق في معجنة ويرش بماء قد حل فيه ملح ويحرك باليد حتى يلتئم ويتحبب، ثم يحرك بالكف برفق حتى يصير كالحمص الصغير، ثم يغربل بغربال خفيف حتى يزول عنه ما بقي فيه من الدقيق ويجفف في طبق، ثم يصب في قدر جديدة ما يكفي من ماء وملح وقليل زيت وفلفل وكزبرة وطرف بصلة

---

(1) كلمة غربية، جاء في دوزي 2: 531 أن لخطج هو الطين الذي يعقده الماء. ومدلول الكلمة يستفاد من اللون الموصوف هذا لأن هذا النوع من الحشو يشبه اللخطج.

(2) نوع من الكسكسو بدليل قوله يفتل الزبزين تستعمل هذه الكلمة وقد حذف حرفها الأول فصارت بزينا. وقد تعني نوعاً من الحشو، راجع التفاصيل في دوزي 1: 579، الذي يستشهد بكثير من أقوال المؤرخين والجغرافيين. أما البركوس الذي أورده المؤلف فهو كثير الاستعمال في المغرب خصوصاً في الجنوب. ولكن بوزن «بركوكش» وهو من الأطعمة الشعبية.

مقطوعة، وتحمل القدر على النار فإذا حمي غليانها وضع فيها ما في الطبق برفق ويحرك حتى يبتدىء جفوف مائه والتفافه، ثم يقطع في القدر جبن يابس طيب قطعاً صغاراً وتقطع أيضاً فيها كزبرة خضراء تقطيعاً دقيقاً فإذا غلت القدر مقدار غلية واحدة تفرغ ويستعمل ذلك إن شاء الله تعالى.

8 ـ حسو من دقيق البنج: (1)

يحل دقيق البنج بالماء في صحفة حلاً بليغاً ثم تحمل قدر جديدة على النار بما يكفي من ماء وملح، فإذا غلت صب الدقيق المحلول فيها برفق وحُرِّك بمغرفة تحريكاً دائماً حتى يجف الماء ويظهر في الحسو الصفاقة ويفرغ ويستعمل إن شاء الله تعالى.

9 ـ جشيش (2) القمح:

يغربل القمح الطيب وينقّى ويطحن جشيشاً، ثم يغربل الجشيش ويستخرج منه الدقيق والنخالة/ ويغسل ويوضع في قدر جديدة ويضاف إليه [13/أ] قدر ثمنه حلبا مدبوغة، ويصب عليه في القدر ماء كثير ويطبخ على النار، فإذا نضج فُرِّغ في غضارة وذُرّ عليه يسير من عبير(3) محكوكة باليد ويستعمل. ومن أراده باللبن والحليب فلا يضع فيه الحلبا وليقلل الماء، ويجعل اللبن الحليب عوضاً منه ويكون طبخ الجشيش في اللبن حتى يستوفي حقه من ذلك.

١٥ ـ جشيش الشعير(4):

يُدرس الشعير الطيب في مهراس كبير من عود أو من حجر حتى يزول

---

(1) أورده دوزي: 117 بمعنى ذرة بيضاء (البنج بفتح الباء وكسر النون) (Sorte de millet) وهو خلاف البنج فتح الباء وسكون النون الذي يعني في المغرب «السكران» (Jusquiame). راجع في هذا الموضوع الأخير لتحفة الأحباب: 35 (77) حيث نجد تحليلاً علمياً وتعليقاً شافياً.

(2) الدشيش»: هكذا ينطق به في المغرب وهو من الأطعمة الشعبية.

(3) نوع من الأفاوية، الزعفران بصفة خاصة.

(4) نوع من الأطعمة الشعبية الكثيرة الاستعمال في البادية على الخصوص.

عنه قشره ويغربل ويطحن جشيشاً، ثم يغربل الجشيش وتستخرج نخالته ودقيقه، ثم يغسل ويوضع في قدر جديدةٍ مع مقدار ثلاثة أرباعه من الماء ويُطبخ في الفرن ليلة بكاملها حتى يحمر ماؤه، ثم يستخلص صفو مائه ويستعمل، وهو الذي يستبرد به المحمون والمحرورون، ومن أراد أن يشرب الصفو والجشيش فعل، ومن أراد أن يضيف إليه أولاً نافعاً وأنيسونا لتقلّ برودته فعل ذلك.

٦١ ـ جشيش الأرز:

وقل ما يكون هذا الجشيش إلا بمرسية بلدي أو بلنسية أعادهما الله لاختصاصهما بازدراع الأرز وكثرة نمائه بهما دون سائر بلاد الأندلس.

وعند درس الأرز ليتنقى من قشره يتكسر منه هذه الجشيش فيستخرج من مقشور الأرز ويغربل بغربال صفيق ويرفع لوقت استعماله. وصفة طبخه أن يغسل بالماء العذب غسلاً جيداً ويوضع في قدر جديدة ويصب عليه من الماء للرطل الواحد من الجشيش ستة أرطال من الماء، ويطبخ على نار معتدلة حتى ينضج، ويوضع فيه بعد طبخه قدر الكفاية من الملح مدروساً ويفرغ ويستعمل إن شاء الله تعالى.

الفصل الرابع:
في طعام الخبز وأنواع المجبنات والإسفنج وأشباه ذلك

١ ـ عمل الكعك[١] المحشو السكر واللوز:

يبل دقيق الدرمك بالزيت ويحك باليدين حكاً ثم يعجن بالماء والملح وخمير قليل عجناً محكماً، ولا يستكثر فيه من الماء بل يوضع الماء فيه قليلاً قليلاً حتى يستوفي حقه، وعلامة ذلك أن يجذب منه قطعة فتمتد ولا ينقطع بعد أن يدرس سكر مع مثله من لباب لوز مقشور درساً بليغاً في مهراس نحاس، ثم يخلطان فإن غلبت/ حلاوة السكر زيد من اللوز ما يقاومه حتى يعتدلا في [١٣/ب] المطعم، ثم يضاف إليهما ماء ورد وزنجبيل وسنبل وقرفة وقرنفل وفلفل ويسير كافور ويعجن الجميع باليد حتى يلتحم، ثم يصير ذلك قطعاً مفتولة باليدين في مثل الأصابع رقة وطولاً وأطول من الأصابع يسيراً وأرق كذلك على قدر الاختيار في رقة الكعك وكبره وصغره. ثم تنصب مائدة أو لوح نظيف ويمد عليها قطعة من العجين ويوضع الحشو المفتول في طيها بالطول حتى يعمها، وتضم أطراف العجين على الحشو ويفتل باليدين على المائدة حتى يستحكم فتله على قدر الاختيار في الطول والرقة، ثم يدور ذلك العجين المفتول كعكة ويحكم إلصاق طرفها إحكاماً وتنقش بمنقاش من نحاس معد لها، ثم تمد قطعة أخرى من العجين ويصنع بها كما صنع بالأولى، ويستمر العمل كذلك واحدة بعد

---

(١) يقال له أيضاً الكعك في المغرب خصوصاً في بعض نواحي الجنوب، وينطق أيضاً الكحك في شمال المغرب؛ راجع دوزي 2 : 474 والزجالي رقم 1304 حيث تجد «ما كل مدور كحك» (تحقيق الدكتور بنشريفة).

أخرى حتى تكمل عدداً مع آخر العجين والحشو وتُصف في لوح بعد أن يُغَبَّر بيسير من الدقيق ويطبخ في الفرن ويتحفظ بها في الطبخ وفي نقلها من اللوح واحدة واحدة، ثم تمسح بمنديل نظيف وترش بماء ورد ويسير مصطكي ويبخر الوعاء الذي يوضع فيه بالعود الهندي الطيب بعد رشه بالماء ورد، وتوضع الكعك طيه وتُغَمّ فيه وهو ندي ويترك فيه إلى وقت استعمالها إن شاء الله تعالى.

2 ـ نوع آخر محشو بالعسل:

يؤخذ قدر الكفاية من العسل فيغلي على نار معتدلة بعد إزالة رغوته، ثم يدرس ما أمكن من كعك مصنوع بغير حشو مع لباب لوز مقشور، ويضاف ذلك إلى العسل مع ماء ورد وما يحتاج من الأفاويه ويعقد العسل بذلك، فإذا استحكم طبخه أزيل عن النار وترك حتى يبرد، ثم تدهن اليدان بالزيت ويفتل من ذلك فتائل وتوضع في صحفة ثم يعجن الدقيق على نحو ما تقدم وتمد قطعه على المائدة وتحشى بما يكفيها من الفتائل المذكورة ويفتل على المائدة ويصنع منها كعك على نحو ما تقدم العمل في الكعك الذي قبله ومن أراد عملها بحشو التمر بدلاً من العسل فليدرس التمر المعروف بالشدانج[1] حتى يصير كالمخ بعد تنقيته وإزالة نواه، ثم يضيف إليه الأفاويه المذكورة/ ويكمل عملها على نحو [14/أ] ما ذكر.

3 ـ نوع منه آخر ساذج دون حشو:

يؤخذ دقيق الدرمك فيحك بالزيت أولاً ويجعل فيه نافع ثم يعجن بماء سخن قد حل فيه ملح وقليل خمير عجناً قوياً محكمًا، ثم يقسم العجين قطعاً على قدر الاختيار من كبر الكعك وصغرها وغلظها ورقتها، وتفتل على المائدة واحدة بعد أخرى وتدور كعكاً على نحو ما تقدم العمل ثم توضع في لوح بغبار من

(1) الشدانج في: «أ» نوع التمر الطري الغليظ، معروف بمراكش وبجنوب المغرب؛ وهو من الأنواع المستلذة خصوصاً بمراكش.

دقيق يسير تحتها، وتطبخ في الفرن ثم تمسح وترفع في وعاء إلى وقت استعمالها إن شاء الله تعالى.

4 ــ عمل كعب الغزال: [1]

يبل الدقيق بقليل من الزيت ويعجن بماء سخن قد حل فيه ملح دون خمير عجناً محكمًا، ويجعل فيه نافع وأنيسون وفلفل وزنجبيل، ثم يدرس سكر ولوز مخلوطين درساً بليغاً حتى يلتئما ويوضعان في مثرد ويضاف إليهما ماء ورد مع الأفاويه المعلومة، ويعجن ذلك حتى يختلط ثم تدهن اليدان بالزيت ويفتل من ذلك فتائل أرق ما يمكن، ثم يمد العجين على المائدة ويوضع الحشو المفتول طيه ويضم عليه الأطراف ويفتل باليد فتائل كمثل فتل الكعك، غير أن هذا يترك مستطيلاً ولا يدور، ثم توضع هذه الفتائل في الملة وتقطع بسكين في العرض قطعاً متقاربة وتطبخ على حالها في الفرن في الملة التي وضعت فيها، ثم يفصل بعضها من بعض وترفع في إناء نظيف إلى وقت استعمالها وهذا النوع المذكور نوع مستطرف، ومن الظرفاء من يزيد في الحشو حب الصنوبر مدروساً، وعند قطع الفتائل يوضع في داخل كل حبة منها حبة مقشورة من حب الصنوبر وهذا لا يكون إلا بعد صبر وإتقان، ومن أراد ذلك بغير حشو فليجعل الأفاويه المعلومة في العجين وقت عجنه وعركه ثم يفتل منه الفتائل المذكورة فافهم ذلك.

5 ــ عمل القنانيط[2] المحشوة:

يعجن دقيق الدرمك فطيراً بالماء وحده عجناً محكمًا ثم تلف العجين على

---

(1) من أنواع الحلواء الرفيعة التي لا تستهلك إلاّ في المناسبات الخاصة في مستوى معين من الطبقات الاجتماعية وهو غير الذي وصفه المؤلف، أو بالضبط شكله يختلف عن الشكل الموصوف هنا ذلك أن «كعب غزال» في المغرب يتخذ شكل نصف دائرة أو هلال دقيق في طرفيه غليظ في وسطه وقد يغبر بدقيق السكر الناعم فيه، غير أن هذه الصفة لا تجدها إلاّ في الرباط أو فاس أو في بعض مدن الشمال حيث يعرف بكعب الغزال المفند.

(2) اللفظ مستعمل في المغرب لا سيّما في فاس أو في بعض المدن الشمالية لكن تحضيره بسيط ولا يصل أبداً إلى الدرجة المعقدة التي أوردها المؤلف.

جعاب من قصب حتى يغطيها وتدار الجعاب على المائدة بالكف حتى يستوي
العجين عليها، ثم يقطع العجين وحده جعاباً صغاراً يفصل بعضها من بعض
وتترك تجف على جعاب القصب على حالها. ثم يوضع العسل في طنجير وتزال
[١٤/ب] رغوته على النار ويخلط معه جوز طيب مقشور من قشريه مدروس/ وما أمكن
من الأفاويه المعلومة، وإن تكسر من جعاب العجين شيء فليدرس التكسير
ويخلط مع ذلك ويعقد الجميع بالعسل ثم تنزع جعاب العجين عن جعاب
القصب برفق وتقلى في طنجير فخار بزيت طيب حتى تحمر، ثم تحشى بالحشو
المذكور ويوضع في طرفي كل جعبة منها لوز مقشور، وتذر عليها قرفة وسكر
ويستعمل بحول الله تعالى.

6 ـ عمل لقم القاضي:

يدرس السكر مع مقدار ثلاثة من لباب لوز درساً بليغاً ويضاف إليهما
الأفاويه المعلومة، ثم يعجن الدقيق مثل عجنة الكعك ويمد مستطيلاً ويحشى
بما ذكر ويصنع منه أمثال الجوز ثم يقلى في زيت عذب ويذر عليه سكر،
ويستعمل إن شاء الله تعالى.

7 ـ عمل آذان محشوة:

يعجن دقيق الدرمك على الصفة المتقدمة ثم يمد ويطوى شبه الأذان في
زيت طيب وتحشى إثر إخراجها من المقلاة بمثل ما حشيت الجعاب المذكورة ويذر
عليها سكر وقرفة وتستعمل باردة إن شاء الله تعالى.

8 ـ عمل نوع من طعام الخبز:

يدرس السكر واللوز على نحو ما تقدم ويعجن ذلك بالأفاويه المعلومة،
ثم يعجن دقيق الدرمك مثل عجين الكعك وتصنع منه أمثال الجوز واللوز
والصنوبر وغير ذلك صغاراً وكباراً محشوة بالحشو المعلوم، ثم يقلى ما اجتمع من
ذلك في زيت يغمره في طنجير برفق ويحرك بالمغرفة قليلاً قليلاً حتى يحمر، ثم

يوضع في صحاف مزججة ويوضع عليها عسل منزوع الرغوة معقود بماء ورد طيب ويطيب بالأفاويه ويمسك ويستعمل بارداً إن شاء الله تعالى.

٩ ــ عمل مقورة محشوة:

يعجن قدر رطل ونصف من دقيق الدرمك بمحاح خمس عشرة بيضة وقليل من خمير وما يكفي من اللبن الحليب عجناً محكمًا ليس بالخفيف، ويقرص أقراصاً رقاقاً ويترك حتى تختمر، ثم تحمل مقلاة على النار بزيت عذب فإذا غلى الزيت وضعت فيها الرُغُف وجولت المرة بعد المرة حتى يحمر بعض حمرة ويتحفظ بها، ثم تنزع من المقلاة وتقور كما تقور المقورة، ثم ينزع فتاتها ويحك بالأيدي حكاً بليغاً، ثم يدرس السكر ولباب الجوز واللوز المقشورين ويخلط ذلك ويدور في داخل المقورة شيء منه وشيء/ من الفتات المحكوك حتى يمتلىء [15/أ] ويذر من كل طاقتين سكر مسحوق وترش أثناء ذلك بماء ورد ثم يغلى سمن وعسل ويصب على المقورات حتى يستحكم سقيها ويذر عليها سكر ويستعمل ذلك إن شاء الله تعالى.

١٠ ــ عمل أقراص محشوة:

يعجن قدر رطلين من دقيق الدرمك بماء وخمير وزيت وملح عجناً رطباً ثم يصنع من السكر واللوز مثلما تقدم ويمد نصف العجين بنصف الحشو ويُلطم بزيت ويصنع منه خبزة ويترك حتى يختمر ثم تطبخ في الفرن في طاجن حديد قد دهن بزيت فإذا احمرّت توضع في غضارة[1] ويصب عليها عسل سخن بعد

---

(1) غضار وغضارة ينطق بها في المغرب «غطار» وهي صحفة متخذة من طين أخضر وغيره أو بصفة عامة الأواني البسيطة المتناولة التي تصب فيها الأطعمة عند الأكل، ومادتها تختلف بحسب مستوى الطبقات الاجتماعية والمناسبات كذلك راجع دوزي 2 : 216؛ والزجالي، أمثال العوام (تحقيق د. بنشريفة): 1258. حيث نجد المثل الآتي «من بات بلا عشى غطار ذي بصبح لو» وقد أورد المحقق المذكور بيتاً لأبي هلال العسكري:

أقول وفي غضائره عظام   أعرف من قدور أم قبور

ثقبها كلها بالإصبع لتستوفي شرب العسل ويذر عليها حب صنوبر ويمسك بمسك ثم يصنع من نصف العجين الباقي أقراص دقاق وتحشى ببقية الحشو وتقلى في زيت عذب وتوضع في غضارة ويصب عليها عسل مغلي مع جوز مدروس ونُـمَسَّكُ بمسكٍ وتستعمل كلها إن شاء الله تعالى.

٦١ ــ عمل نوع آخر يعرف بمثردة الأمير:

يعجن دقيق الدرمك بماء وملح وخمير وزيت قليل عجناً محكمًا ويقرص منه أربعة من الرُغُف الرقيقة وتقلى في مقلاة بزيت كثير عذب حتى تشتد حمرتها، ثم تسحق سحقاً بليغاً ويصنع من باقي العجين أمثال مجبنات[1] صغار مجوفة بأغطية وتقلى في زيت عذب بعض قلي هي وأغطيتها، ثم يدرس سكر ولوز وصنوبر وفستق مقشور درساً بليغاً ويطيب بالأفاويه وماء الورد ويخلط مع سحيق الرغف وتملأ أمثال المجبنات المذكورة من ذلك وتغطى بأغطيتها، ويتحفظ عليها من انتثار الأغطية، ثم تصب في صحفة ويجعل بينها باقي الحشو وتُرَشّ أثناء ذلك بماء ورد ويذر عليها سحيق السكر وتُسقى بشراب الجلاب[2] العسلي القوي العقد.

62 ــ عمل الجوزينق:

يدرس لباب الجوز الطيب في مهراس من خشب درساً بليغاً ثم يستخرج زيته باليدين ويرش[3] بماء حار فإذا قارب ذلك أضيف إليه يسير شهد وأعيد حكه باليدين حتى يستقصى ما فيه من الزيت، ثم يصفى زيته ويضاف إليه شهد طيب ويخلط معه، ثم يؤخذ لباب جوز آخر فيرطب في ماء سخن ويقشر من قشره الثاني ثم يبرد في ماء بارد وينظف بخرقة نظيفة ويدرس في مهراس/ [15/ب]

---

(1) تشبه الاسفنج وتؤكل في الصباح ساخنة راجع الزجالي، أمثال العوام: 1491. «مجبنة الظهر خارج نارها وقل طلايها».

(2) ماء نقع فيه العنب اليابس.

(3) ب: ورشه.

عود درساً بليغاً ويخلط معه ما يكفيه من سكر مدروس وفلفل مسحوق، ثم يعجن دقيق الدرمك بالماء عجناً خفيفاً ويخلط معه ما يكفيه من بياض بيض، ثم تجعل مقلاة الكنافة[1] على النار فإذا حميت مسحت بقطعة من شمع ونظفت بخرقة نظيفة ووضع العجين المخلوط بالبيض فيها ودوّر حتى ينبسط في المقلاة، فإن ظهر في العجين غلظ خفيف فرققه بيسير من الماء، وإن كان يلتصق بقاع المقلاة فلتدهن المقلاة بالشمع ثم تمسح وتكمل الرغف حتى يبقى من العجين بقية، ثم يخلط بقية العجين بمحاح البيض وتصنع منها رغف آخر وتطبخ مثلما طبخت الأولى، ثم تجمع الرغف كلها وتذر طي كل رغيف طرف مستطيلة[2] من الحشو المذكور وتطوى الرغف عليها طاقتين وتقطع منها مدورة وتوضع في صحفة مزججة، ثم تسوى في الصحاف ويُصب عليها الزيت المخلوط بالعسل والسكر المسحوق تحتها وفوقها، ويستعمل إن شاء الله تعالى.

٦٣ ـ عمل اللوزينق:

يحاول ذلك كما حوول الجوزينق سواء غير أنه لا يوضع فيه فلفل فافهم ذلك.

٦٤ ـ عمل الكنافة: [3]

يعجن من فاخر السميد النقي رطلان عجناً محكمًا ويبالغ فيه بعد أن يُبَل بماء حار ويغطّى حتى يرطب، ثم يصب الماء على العجين ويغسل مثل ما تصنع التلبينة للثياب حتى يستخرج لينه ولا يبقى منه شيء، ثم يصفى بخرقة صفيقة

---

(١) لست أعلم المقصود هنا بالكنافة التي سيتحدث عنها المؤلف كلونٍ من ألوان الطرية، أهي المقلاة التي تستعمل لطبخ الكنافة الآتية أم غيرها.

(2) في ب: مستقيلة، وفي أ: مستقلة.

(3) نوع من الأطعمة الطرية شبهها دوزي (2: 502) «بالشعرية» المعروفة في المغرب؛ ولكنها تختلف عنها في كثير من الأحيان واللون الذي يقصده التجيبي لون معقد يحتاج إلى دراية مضبوطة ومهارة في التحضير والإنضاج.

حتى لا يبقى من السميد فيه شيء، ويراق الماء عنه ويترك في الإناء على هيئة الخبزة، ثم يصب فيه قدر الكفاية من الماء ويصير وسطاً بين[1] الخفة والصفاقة، ثم توضع المرآة المستعملة لها على نار فحم لا لهيب فيها فإذا حميت تدهن بخرقة نقية قد غمست في زيت عذب ويصب عليها ما يسعها من التلبينة وتترك بها يسيراً حتى تصير رقاقة، ثم تزال وتوضع في صحفة ويصب عليها شيء آخر من التلبينة وتطبخ كذلك رقاقاً واحدة بعد أخرى حتى تكمل وتمسح المرآة لكل واحدة بخرقة الزيت وتجرد بسكين لئلا يلتصق بحواشيها ما يفسد ذلك، ثم يذاب على النار مقدار ربع رطل من زبد أو سمن مع مقدار رطلين من عسل حتى يمتزجا، ومن شاء أضاف إليها يسيراً من الفلفل، ثم تسوّى الرقاق ويصب عليها مذاب الزبد والعسل ويستعمل سخناً والسمن أولى بها من الزبد، ومن أراد بقاءها وادّخارها فليقطع الرقاق/ بالمقص أدق ما يمكن، وليحمل على النار [16/أ] قدراً جديدة بما يكفي من العسل، فإذا غلى وأزيلت رغوته أُضيفت إليه الرقاق وطبخت فيه طبخاً مستوفى. فإذا قارب العقد سُقيت ثريداً أو سمناً أو زيتاً، فإذا استوفت حقها من ذلك أزيلت عن النار ورفعت في قدرها لوقت الحاجة إليها، ويستعملها من شاء باردة أو سخنة ويذر عليها وقت استعمالها سكر أو قرفة ويؤكل إن شاء الله.

٦٩ ب ــ نوع آخر منها:

يبل السميد النقي الخالص الطيب بماء سخن ويترك ساعة ثم يعجن بخمير درمك وملح مع نصف رطل من دقيق درمك، فإذا اختلط ذلك والتحم بعضه ببعض يصب عليه الماء السخن شيئاً بعد شيء ويحرك باليد حتى يتسع ويصير مثل الحريرة ويوضع في قدر جديدة ويترك بها حتى يختمر، وعلامة اختماره أن يظهر فيه ريق وأثقاب، ثم تحمى على النار مقلاة مقصدرة ويربط ملح مسحوق في خرقة نقية وتغمس في زيت وتحك بها المقلاة مراراً، ثم يصب من ذلك العجين في المقلاة بما يسعها وتدار المقلاة يميناً وشمالاً حتى يعتدل

(1) ب: من.

ما فيها ويصير مثل أوراق الخبيص ويبالغ في طبخها ويتحفظ بها أن لا تحمر، ثم تقلع وتوضع على لوح أو على مائدة كذلك واحدة بعد أخرى حتى يتم العجين كله بالعمل ويعاد مسح المقلاة بالخرقة المربوطة فيها بالملح لكل واحدة، ثم توضع في جفنة واحدة على أخرى وتشق بسكين شقاً متقاطعاً ويصب عليها مذاب العسل والزبد أو السمن وتذر عليها قرفة ويستعمل ذلك إن شاء الله تعالى.

65 ـ عمل القطايف وهي المشهدة:

يغربل السميد بغربال صفيق ويصب فيه ماء سخن قد حل فيه خمير وملح[1] حلاً بليغاً ويحرك باليد حتى يصير خاثراً ويضاف إليه لبن حليب طري ويحرك الجميع باليد حتى يصير بحيث يلتصق باليد ويحتاط أن لا يكون أكثر ما يحتاج من الخفة. ويوضع في قدر نظيفة، ويقرب من كانون النار بحيث يلحقها بعض حرارة النار من غير أن تمسها النار ويترك كذلك حتى يختمر، ثم يؤخذ الطاجن المعد لعملها وهو مثقب بقاعه[2] أثقاباً غير نافذة فتحمى على النار وتمسح بخرقة نظيفة قد ربط فيها ملح وغمست في سمن طيب، ثم يصب العجين في الطاجن قليلاً قليلاً أقراصاً صغاراً على قدر القطايف المعلومة، فإذا تثقبت/ أزيلت وعمل غيرها، ويختبر العجين فإن كانت فيه حموضة زيد فيه [16/ب] السميد والملح واللبن بمقدار ويحرك تحريكاً كافياً ويكمل عمل ما يحتاج من القطايف ثم تسوى[3] في جفنة وتسقى بعسل مغلي يضاف إلى زبد مذاب أو سمن ويذر عليها فلفل وقرفة وسكر ويستعمل ذلك إن شاء الله تعالى.

---

(1) ب: وحبو ملح (ولعلها: وحبوب ملح).

(2) ب: ابقاع.

(3) نوع من الطعام اللذيذ أو الحلواء كان يطلق عليه بالمغرب المشهد أو المطنفسة بأفريقيا كما عند دوزي 2: 384 عجينه خاص يشبه عجين «الحلواء الشباكية»؛ الاستعمال يطلق عليه أيضاً المسمنات.

١٦ ـ عمل القطايف العباسية:

يُحرّك السميد بالماء السخن والملح والخمير كما حرك الذي قبله، ويدرس سكر ولباب لوز على نحو ما تقدم ويطيب بالأفاويه المعلومة ويسير ماء ورد، فإذا طبخت القطايف طبخها المعلوم يحل النشا بالماء ثم تحول كل قرصة منها ويوضع الحشو المدروس طيها ويضم عليه أطرافها بحيث تكون أثقابها من خارج، ثم تغمس الأطراف في النشا المحلول وتقلى في مقلاة بالزيت العذب حتى يعقد من حينها ثم تخرج برفق وتسوى في صحفة ويذر عليها سكر وقرفة وسنبل ويسير من دهن اللوز، وإن تهيأ قليها في دهن اللوز فهو أحسن وتستعمل.

وقد يدرس اللوز ويجفف كالسميد ثم يدرس مع مثله من السكر الأبيض ويضاف إليه قرنفل وسنبل، فإذا طبخت القطايف في الطاجن كما تقدم يذر عليها الحشو المدروس وتطوى كل قرصة على ما في طيها كأنها نصف دائرة، ثم تلصق أطرافها بعجين محلول بماء ورد وتقلى في زيت طيب حتى تحمر، ثم يجفف عنها ذلك الزيت الذي قليت فيه، وتوضع في ماء يغمرها من شراب ورد أو شراب جلاب أو شراب مصطكي، وتستعمل.

وقد توضع الأقراص واحدة على أخرى والحشو بينها وتضم أطرافها بالعجين وتقلى في المقلاة حتى يحمر وتستعمل إن شاء الله تعالى.

١٧ ـ عمل المورقة وهي المسمنة:

يعجن السميد أو دقيق الدرمك بالماء والملح ويعرك عركاً بليغاً ثم يذاب السمن وتمد به قطعة من العجين في المعجنة أرق ما يمكن ثم تطوى بعدما يدهن داخلها بالسمن وتمد مرة أخرى وتلطم باليد وتوضع في المقلاة أو في الملة على النار بعدما تدهن الملة بقليل من السمن لئلا يحترق، فإذا نضجت أزيلت عن النار وضربت باليدين ضرباً يفصل بعضها من بعض حتى تتناثر، ثم توضع في مثرد وتغطى بمنديل ويصنع بباقي العجين كذلك إلى آخره، ثم تسقى بعسل سخن ويذر عليها قرفة وسكر وتستعمل إن شاء الله تعالى/. [١٧/أ]

ومن شاء صنعها رُغُفاً صغيرة ودهنها بالسمن ووضعها واحدة طي أخرى ثم يمدها جميعاً بالشوبك أو باليد في غاية الرقة ويطبخها في الملة على نحو ما ذكر ويسقيها بالعسل ويستعملها فعل ذلك، فافهم.

١٨ ـ نوع آخر منها:

يعجن دقيق الدرمك حتى يصير رطباً ويلقى عليه الزيت ليكون أبلغ في ترطيبه ويوضع فيه الخمير ثم يمد وتصنع منه قرصة وترقق حواشيها ثم تطوى وينفخ فيها وتفتل حواشيها ليسكن الريح في طيها، يصنع بها ذلك مراراً ويخالف في طيها، ثم يصنع منها خبزة غليظة وتوضع في طاجن من فخار ويصب فيه زيت وتمسّ الخبزة بالإصبع حتى يصير فيها مثل المداهن ويوضع عليها الزبت وتطبخ في الفرن حتى تحمر، ثم تخرج ويصب عليها عسل سخن وتذر عليها قرفة وتستعمل، ومن أراد عملها بالشحم المذاب فليكن عجنها ومدها به ويصنع بها كما تقدم من الطبخ والنفخ ويصب عليها العسل مغلياً[1] من أجل جمود الشحم، فافهم ذلك بحول الله وقوته.

١٩ ـ عمل الخبيص:

يغربل جشيش القمح وينقع في الماء مقدار يومين ثم يحك في اليوم الثالث باليدين حكاً شديداً حتى يصير ماؤه خاثراً[2]، ثم يصفّى ماؤه شيئاً بعد شيء حتى لا يبقى إلا صفو الجشيش ولبابه وحده خاثراً في قوام الرائب، ثم توضع على النار مقلاة من حديد مقصدرة فإذا حميت تدهن بشيء من شمع وتمسح بخرقة جديدة وتعاد إلى النار ويصب فيها قدر ما يسعها ويغطي قاعها من صفو الجشيش. فإذا عقد في المقلاة رغيفاً وابْيضّ وجفّت مائيته أزيل برفق ووضع في الحين للشمس على غربال نظيف، ثم تمسح المقلاة بالشمع ويصنع بها رغيف

---

(1) ب: مغلي.

(2) ب: ماؤه أمضى خاثراً.

آخر كذلك إلى تمام العجين ولا بد من المسح لكل رغيف مرتين أو ثلاثاً بالشمع ويتحفظ بها من الغبار أو الرماد، وإن أردتها صفراء فاصبغ صفو الجشيش بالزعفران، فإذا كملت الرغف تجفف للشمس مقدار يومين على غربال، والغربال على محبس، والمحبس على حصير، فإذا كمل تجفيفها غلي على نار ما يكفيها من السمن ووضع في جملة منها، فإذا غلت وعلت على السمن من حينها فذلك أمارة نضجها أو جفوفها من اليبس والجفوف فيجفف للنار بحيث لا يضرها، فإذا فرغ من عملها وضعت في معجنة نظيفة وحولت برفق/ حتى [١٦/ب] يسيل منها السمن ثم تحك باليد وتنخل في جفنة نظيفة بغربال الحلفا حتى لا يبقى فيها شيء من الدقيق، فإن انسدت عيون الغربال ضرب باليد حتى تفتح والذي يبقى في الغربال يعاد إلى المعجنة ويدق وينخل، ثم يجمع ذلك كله ويوضع الغربال في جفنة وتغطى تغطية تقيه من الوسخ وتحفظه. ثم يوضع في قدر من نحاس مقصدرة ما يقوم بالخبيص من شهد مصفى ولا يكون أحمر شديد الحمرة، ويضاف إليه ما يكفي له وللخبيص من رقيق البيض ويضرب معه حتى يختلط به ويبدو بياض البيض، ثم يوضع الجميع على نار لينة ولا يفتر عنه في التحريك حتى يطبخ طبخاً مستوفى وينعقد، ثم يضاف إليه الخبيص مع فلفل ويحرك على النار ساعة ثم يزال عنها فإن ظهر الودك يخرج فيشد بالمغرفة إلى جانب واحد ويخرج الخبيص ويوضع في وعاء نظيف ويستعمل إن شاء الله تعالى.

20 ــ نوع آخر منه:

يصنع رقاق من النشا المحلول الذي يكون في قوام الرايب على مثل رقاق الجوذابة[1] ويترك حتى يجف ويهشم الفتات بالدق[2] ثم يغلى الزيت العذب في مقلاة ويقلى عليه ذلك الخبيص ويحرك سريعاً لئلا يحترق ويصفى بمصفى ويعصل

---

(1) يشير هنا إلى نوع الرغيف أو ما يطلق عليه بالمغرب «التريد» أي الرغف المبسطة الرقيقة الشفافة التي تمدها اليد بدقة صنعها ورفعة دقيقها.

(2) ب: ويهشم بالفتاة الدق.

من زيته ثم يلقى على عسل مشدود في الطبخ في قدر على حدة بنار لينة ويترك على الحرارة ليبقى مائعاً، وكل ما أخرج من الخبيص من المقلاة وصفي من زيته ألقي فيه سخناً شيئاً بعد شيء ويقلب بالمغرفة ويحرك حتى يتداخل ويصير شيئاً واحداً وقد يلقى فيه لوز ويصبغ بالزعفران بعد فراغه حتى يصير فيه نقط حمراء على الغرض الذي يصنع منه، وإن كان الرقاق من اللباب[1] المستخرج من السميد المصفى كان أفضل من النشا لما في النشا من العفن والخمج.

21 ـ نوع آخر منه:

يؤخذ من العسل الطيب جزء ومن الماء ثلاثة أجزاء ويوضع ذلك في طنجير على نار معتدلة حتى تخرج رغوة العسل، ثم يصبغ بالزعفران ويوضع فيه من القرفة والفلفل أجزاء متساوية ومن السنبل قدر سدس جزء منها، وتوقد تحته النار حتى يذهب بعض الماء وينضج العسل، ثم يُلقى في العسل سميد حسن منفوض من الدقيق والنخالة شيئاً بعد شيء ويحرك حتى يصير خاثراً شبيهاً بالحسو الغليظ، ثم يرفع/ السميد ويسقى مقدار ثلاث مرات، فإذا استوفى [18/أ] حقه من شرب الزيت وصار بحيث يلفظه أزيل وترك حتى يبرد واستعمل إن شاء الله تعالى.

والقدر الذي لقادوس السميد من الزعفران درهمان ومن العسل ثلاثة أرطال، فافهم ذلك.

22 ـ عمل رقاق الخبيص:

يؤخذ القدر الذي يحتاج من النشا ويحل بماء بارد حتى يصير في قوام الشمع المذاب ثم توضع مرآة الكنافة على نار لينة وتدهن بالزيت بخرقة نظيفة ويصب عليها النشا المحلول ويصنع رقاقاً كما صنعت الكنافة سواء ويحمل ما اجتمع من الرقاق على حبل نقي ليجف في الهواء فيرفع إلى وقت الحاجة إليه بحول الله تعالى وقوته.

---

(1) ب: اللبا.

23 ـ عمل الفالوذج(١):

يغربل جشيش القمح وينفض نفضاً بليغاً ويجعل في قصرية ويغسل خمس مرات أو ستاً حتى يخرج الماء نظيفاً، ثم ينقع فيما يغمره من الماء ويطال مكثه فيه ويزال الماء عنه من غير تحريك باليد لجانب القصرية ويصب عليه ماء آخر ويُحكّ باليدين، ويوضع غربال من الشعر فوق غربال آخر على قصرية أخرى ويصب من فوقها صفو الجشيش ويصفى حتى لا يبقى فيه من الماء بقية، ثم يعاد إلى الحك باليدين في ماء آخر في القصرية الأولى ويصفى كما ذكر، يفعل ذلك مقدار ثلاث مرات ثم يغسل الغربال والقصرية غسلاً جيداً ويعاد الصفو إلى الحك والتصفية ثلاث مرات أخر ويصفى من الماء حتى لا يبقى فيه من الماء قليل ولا كثير ويبقى لباب ذلك الصفو خاثراً نقياً، ثم يصبغ بالزعفران ويحرك ويلقى فيه يسير من الملح ثم يوضع شهد طيب على النار في طنجير من نحاس مقصدر فإذا زالت رغوته وقارب أن ينعقد أضيف إليه سمن كثير طيب، فإذا غلى مع الشهد غلية واحدة أضيف إلى ذلك مقدار الشهد مرتين من صفو الجشيش، وترك على نار لينة ويحرك من قاع الطنجير لئلا يصيبه شيء من إحراق النار فإذا قارب أن يشتد ويلتحم أزيل عن النار وترك على غضا وحرك بالمغرفة مثل العصيدة، فإن ظهر أنه اشتد كثيراً صب فيه يسير من ماء سخن وإن كان قليل الودك زيد فيه سمن وأعيد القدر إلى النار حتى يطبخ السمن ويلتحم معه ويتحفظ عليه من إحراق النار ويجعل فيه فلفل ويوضع في صحفة نقية ويؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

--

[18/ب] 24 ـ / عمل رأس ميمون:

يبل السميد بالماء السخن ثم يعجن عجناً محكماً بعد أن يضاف إليه يسير من دقيق درمك وخمير وملح ويسقى بالماء المرة بعد المرة حتى يعتدل قوامه ويضاف إليه سمن ومقدار أربع من البيض لكل رطل ويترك يختمر ولا يزال

---

(١) فالوذ وفالوذق وفالوذج ـ فارسي معرب ـ نوع من المعسلات يصفه المؤلف بكامل الدقة والعناية.

يضرب بالماء والسمن حتى يتسع، ثم تؤخذ قدر جديدة مزججة مجوفة ذات عنق فيجرى بداخلها سمن وزيت ثم تملأ بالعجين إلى العنق فقط وينزل في وسطها قنوط قصب مدهون بسمن منفرد، فإذا اختمر العجين وعلامة اختماره تولد الثقب فيه بعث بالقدر إلى الفرن وأبعدت عن النار وتركت حتى تستوفي حقها من النضج والطبخ، ثم تخرج من الفرن وتهز برفق لينحاز العجين عن جوانبها وتكسر القدر برفق قليلاً قليلاً حتى يبقى العجين قطعة واحدة، وإن صعب صب فيه يسير من السمن ويتلطف به حتى يخرج صحيحاً لأن مدار أمره أن يخرج على هيئة رأس إنسان ثم يخرج القنوط وتملأ الثقب بالسمن والعسل أو الزبد والعسل ويوضع كما هو في صحفة ويغرز فيه الصنوبر النقي والفستق واللوز ويوضع عليه السمن والعسل مذاباً ويذر عليه سكر مسحوق، ويستعمل إن شاء الله تعالى.

25 ـ نوع منه آخر محشو:

يعجن مقدار رطل من دقيق الدرمك حتى يرطب قليلاً، ثم يعاد عجنه بنصف رطل من السمن وماء وعشر من البيض ويضرب بذلك كله حتى يرطب نعماً، ثم ينظف فرخ حمام وتخرج أحشاؤه ويؤخذ فتات خبز ولوز مقشور ويخلط ذلك بخمس من البيض ويضاف إليه فلفل وقرفة ودار صيني(6) وسنبل وماء كزبرة خضراء وماء نعنع ويسير من بصل مدقوق مع ما يكفي من الملح، وتقطع قانصة الفرخ وكبده ويحشى الفرخ بجميع ذلك ويخلط ويدس في الحشو بيضة مسلوقة ثم يوضع في قدر واسعة بماء وملح وزيت وكزبرة يابسة وبصل مقطوع وتطبخ القدر على النار، ثم تؤخذ قدر أخرى مجوفة ذات عنق ويجري في داخلها زيت ويوضع في أسفلها بعض العجين ويوضع الفرخ عليه ويوضع على الفرخ بقية العجين ويترك يختمر ساعة، ثم يبعث إلى الفرن فإذا طبخت كسرت القدر برفق بعد أن تهز برفق لينحاز العجين/ من القدر، ويوضع في صحفة صحيحاً [١٩/أ] على حاله ويصب عليه سمن وعسل مغلي ويزين بصنوبر محمص ويذر عليه سكر ويستعمل إن شاء الله تعالى.

---

(٦) القرفة الغليظة ـ فارسي معرب ـ (Canelle de Chine).

٧٥

وقد يصنع على صفة ثانية:

وهو أن يقطع الفرخ قطعاً صغيرة ويوضع على النار في قدر بملح وزيت وفلفل وكزبرة يابسة ويسير بصل مقطوع، فإذا طبخ أخرج من القدر ووضع في مقلاة نظيفة ويوضع عليه ماء كزبرة خضراء وماء نعنع وثمان من البيض وملح وفلفل وقرفة ودار صيني وسنبل وقرنفل ومري ويخلط الجميع مع اللحم، وتوضع صفو مرقة الفرخ في مقلاة أخرى مع يسير من الزيت فإذا غلى الزيت مع الصفو أضيف إليه اللحم المخلوط مع البيض ويحرك في المقلاة حتى يحمر ويتجعد ويتحفظ عليه من الحرق، ثم يدق لوز مقشور وفستق وسكر حتى تختلط أجزاؤه ويعجن ذلك بماء ورد وأفاويه على ما تقدم ويوضع منه في قاع القدر، ثم يوضع عليه النصف من اللحم المخلوط مع البيض ويوضع العجين على ذلك. ثم يوضع ثانياً بقية اللحم والبيض المدروس واللوز عليه ويوضع العجين على ذلك ثم توضع ثانياً بقية اللحم والبيض وتختم القدر ببقية العجين ولا يغفل في سقي القدر أولاً بالزيت أو بالسمن المذاب لئلا يلتصق العجين في جوانبها وتحمل إلى الفرن وتبعد عن النار، فإذا استوفت حقها من الطبخ كسرت برفق وصنع بها كما ذكرت قبل ثم يسقى ذلك بالسمن والعسل المذاب ويذر عليه سكر ويؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

26 ـــ عمل المركبة:

يعجن السميد الطيب بماء سخن عجناً قوياً بعد بله بماء وملح وقليل من خمير ويطال سقيه بالماء وعجنه حتى يصير خفيفاً، ثم يعاد عجنه ببياض البيض لكل رطل من السميد بياض أربع من البيض حتى يمتزج البيض بالعجين، ثم يوضع على النار طاجن واسع من فخار غير مزجج فإذا حمي مسح بخرقة قد رُبِطَ فيها ملح وغمست في الزيت أو في السمن المذاب ويوضع العجين في الطاجن مبسوطاً فإذا ابيضّ جعل فيه عجين آخر وحول، ويتمادى العمل كذلك إلى آخر العجين حتى تعود الرغايف كلها كالخبزة الواحدة في الظاهر وهي مركبة بعضها فوق بعض، فإذا كملت وضعت في وعاء واسع وصب عليها ما يغمرها من عسل وسمن ويذر عليها قرفة وتؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

27 ـ عمل المقروض:[1] ٧٦

يصنع بالسميد/ ما ذكر ويعجن بالخمير وماء قليل عجناً قوياً، ثم يصنع [١٩/ب] حشو من سكر ولوز على نحو ما تقدم، ثم يمد العجين على المائدة مربعاً ويجعل الحشو طيه ويفتل باليدين كما يفتل الكعك ثم يلطم برفق حتى ينبسط ويقطع بسكين مرهف قطعاً كل واحدة منها في طول إصبع وسعة إصبعين، ثم يقلى في المقلاة بالزيت قلياً معتدلاً حتى تحمر وتوضع في وعاء حتى يجف عنها الزيت وتوضع في طبق من زجاج ويذر عليها سكر ويستعمل إن شاء الله.

ومن أراده محشواً بالتمر فليعمله على نحو ما ذكر في حشو الكعك سواء ويغلى على الصفة المذكورة أعلاه فافهم ذلك.

28 ـ عمل مشاش زبيدة:

يطحن السميد الطيب حتى يصير درمكاً ويعجن بالخمير عجناً ويجاد عركه ثم يؤخذ شحم الكلى الطيب الطري وينقى من عروقه وقشوره ويدق في المهراس حتى يصير كالمخ ويمد من العجين رقاق مدورة وتدهن بذلك الشحم وتدرج درجاً وتقطع كل واحدة على ثلاث وتجمع أطرافها ثم تمد بالجويك وتشق بالسكين على أربع أو على قدر ما تحتمل وتغلى بزيت كثير ويصب من الزيت عليها في الطنجير ما يغمرها، فإذا نضجت وانتفخت أزيلت وجعلت على أعواد أو على غربال حتى يجف عنها الزيت، ثم تبسط في وعاء واحد وتسقى بالعسل المغلي بعد إزالة رغوته سقياً كافياً، ثم يقشر الجوز واللوز من قشرته ويدرس درساً خفيفاً ويجعل عليه فلفل وزنجبيل وقرفة وسمسم مقشور وغير مقشور ويذر عليها سكر ويؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

29 ـ عمل الزلابية:[2]

يؤخذ من الخمير قطعة وافرة، وتوضع في الماء حتى تصير مثل اللبن

---

(1) يسمى المقرض والمقرط بالمغرب.

(2) تفاصيلها آتية، لكن دوزي 1: 598 أورد معلومات ضافية تزيد الباحث اطلاعاً.

الخاثر، ثم يصفى في قدر ويجعل عليها دقيق الدرمك المغربل، فإذا انحل زيد فيه الدقيق حتى يصير جسداً واحداً وسطاً بين الخفة والغلظ، ثم يغرف منه بقدح في أسفله ثقب صغير يسع فيه الخنصر وقد نصبت على النار مقلاة بزيت كثير، فيسد الثقب بالإصبع فإذا وازن القدح المقلاة أزيل الإصبع عن الثقب وسال مما في القدح ويحرك القدح باليد ويصنع من ذلك سراجيب[1] وأنواع مختلفة في شكل دائرة، فإذا انتصب من القلي في المقلاة أزيلت رغوته[2] سريعاً وقطر زيتها وغمست في عسل مغلي/ قد أزيلت رغوته ويترك فيه حتى تستوفي [20/أ] حقها من العسل، ثم تزال منه وتوضع على لوح أو شباك من قصب حتى تجف، وإن ظهر العمل رقيقاً زيد فيه الدقيق وترك حتى تختمر وصنع منه ذلك واستعمل إن شاء الله تعالى.

30 ـ عمل الإسفنج:[3]

يبل السميد الطيب بماء سخن وملح وخمير ويترك حتى يرطب، ثم يعجن عجناً قوياً ويسقى بالماء قليلاً قليلاً ويطال عجنه حتى يصير خفيفاً ويرفع كله في أثناء عجنه من المعجنة باليدين وينزل بسرعة حتى يخرج عنه الريح ويترك يختمر حتى يظهر عليه أثر الاختمار، ثم توضع على النار مقلاة من نحاس أو حديد مقصدرة نظيفة بمقدار معلوم من الزيت، فإذا غلى الزيت أخذ من العجين باليد اليسرى وشددت عيه الكف حتى يخرج بعضه فوق الإبهام والسبابة ويقطع قطعاً ويوضع منها في المقلاة ما يملؤها، فمن شاءها كباراً وهي المسماة «بالأقصاد» فلا يغمرها بالزيت النصف الأسفل[4] أحمر والنصف الأعلى أبيض وليحركها برفق فإذا نضجت أخرجها واستعملها.

---

(1) سرجب ينطق به العامة شرجم المقصود هنا هو الشكل الذي يتخذه العجين المصبوب في القدح المثقوب. تشبيهاً له بالسرجب الخشبي أو الحديدي الذي يكون على أشكال متنوعة بسيطة ومعقدة أيضاً.

(2) رغوته: سقطت من ب.

(3) لون كثير الاستعمال في المغرب وقد ورد عند الزجالي (1689 تحقيق د. بنشريفة) عمل سفاج.

(4) النصف الأسفل: سقط في النسخ والمقصود هو أن يكون النصف الأسفل أحمر والنصف الأعلى أبيض.

ومن أرادها صغاراً وهي المسماة بالمغدر فليكثر من الزيت في المقلاة وليقطع العجين بالعصر في كفه على نحو ما ذكر على القدر الذي يريد من الصغر، فإذا امتلأت المقلاة وبدأ الإسفنج في الاحمرار أخرجها ووضعها في إناء وملأ المقلاة بإسفنج آخر، فإذا بدأ احمرارها أضاف إليها الإسفنج المعمولة أولاً وحرك الجميع حتى تنضج وتجف. وبعد ذلك يخرجها ويضعها في وعاء من عود بعد وضعها في إناء آخر قبله ليجف زيتها ويؤكل ذلك إن شاء الله، ويختبر العجين أولاً أن يصنع منه كعكة فإن بقيت مفتوحة على صفتها وعلت على وجه الزيت بعد طبخها وظهر داخلها مثقباً فذلك علامة اختماره، وإلا فليترك حتى يختمر بحول الله تعالى.

31 ـ عمل إسفنج الريح:

يعجن دقيق الدرمك بالماء والملح والخمير والزيت العذب عجناً ثم يحل بالماء شيئاً فشيئاً حتى يصير أقرب منه إلى الخفة ويترك حتى يختمر، ثم توضع على النار مقلاة بزيت كثير يؤخذ من العجين بالإصبع ويطرح فيها ويعمل كذلك إلى آخر العجين، ومن شاءها منتفخة فليعجن العجين بالبيض ويعمل على ما تقدم.

32 ـ عمل إسفنج القلة:(١)

يعجن السميد أو الدرمك على نحو ما تقدم من اللين والخفة وتؤخذ قلة/ [20/ب]

---

(1) هذا النوع كان مستعملاً عند الغربيين أي الفرنسيين وأصبح منتشراً بالمغرب نتيجة الاستلاب الثقافي (من تحقيق د. بنشريفة).

وسفـاجـين نحسبهم ملوكـاً إذا صعدوا منابرهم جلوسا

وعند البعض:

ولي إلى الاسفنج شوق دائم يطربني.

انظر التفاصيل في الزجالي أمثال العوام (تحقيق د. بنشريفة): 385.

وهذا النوع كان كثير الاستعمال في نواحي الجنوب بصفة خاصة ويطلق عليه «خبز الشحم» لأنه يحشى بالشحم أو القديد أو بالخليع ولكنه قلّ استعماله.

جديدة ويصبُ فيها زيت كثير ويجرى بجوانبها من داخلها حتى يشرب منه ما يكفيها وتبقى في قاعها، فإذا اختمر العجين تملأ القلة منه إلى قريب العنق ويغرز في وسطها جريدة من نخل أو قصبة منفوذة العقد بعد دهنها بالزيت، وتحمل القلة إلى الفرن وتجعل على بُعْدٍ من النار حتى تطبخ، ثم تخرج وتهز برفق وتزال القصبة منها ويصب مكان القصبة عسل وسمن أو زبد ويترك قليلاً، ثم تكسر القلة برفق ليبقى ما في داخلها صحيحاً سالماً وتذر عليه قرفة ويصب عليها سمن وعسل ويؤكل ذلك إن شاء الله تعالى.

33 ـ عمل المجبنات:

صنعة مُجَبَّنة المقلاة:

يُبَلّ السميد بالماء البارد في زمن الصيف وبالسخن في زمن الشتاء ثم يعجن مثل عجين الإسفنج ويترك، ثم يؤخذ الجبن الطري فإن كان رطباً غُسِلَ بالماء وحك بالكف في المعجنة حتى يصير كالمخ، وإن كان جافاً قد داخله الملح قطع قطعاً وترك في الماء حتى يرطب ويذهب ملحه، فإذا رطب غسل بالماء وحك بالكف أيضاً حتى يصير كالمخ، ثم يختبر فإن كان قليل الملح زيد فيه ملح وإن غلب عليه الجفوف رطب باللبن الحليب أو بالماء السخن إن عدم اللبن بمقدار ربعه من العجين ويسير من أنيسون وماء نعناع وماء كزبرة خضراء ويعجن الجميع حتى يلتحم ويصير شيئاً واحداً، ثم توضع على النار مقلاة مقصدرة بزيت كثير فإذا غلى الزيت فليغسل الصانع يديه بالماء ويقطع من العجين قطعة ويفتح :ء يده اليسرى ويأخذ من الجبن قطعة بيده اليمنى ويضعها وسط قطعة العجين عليها ويحصرها بيده اليسرى حتى يخرج طي العجين من إبهامه وسبابته فيقطع ما فضل من العجين ويبسط المجبنة فوق إبهامه بظهر يده اليمنى ويثقب وسطها ثقبة واحدة ويضعها في المقلاة واحدة بعد أخرى حتى يملأها، ويحولها بمخطاف من حديد ويقلبها حتى تنضج وتحمر، فإذا رأى واحدة قد علت على الزيت وضع عليها أخرى قد نضجت حتى يعتدل جميعها في الطبخ، ثم يخرجها ويضعها في إناء ويتركها به ساعة، ثم ينقلها إلى مثرد

ويسقيها بزبد طري مصفى وعسل مذاب ويذر عليها سكراً وقرفة وتؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

/ ومن أرادها ساذجة من غير سقي على اختيار الأندلسيين فليضعها في [21/أ] طيفور ويذر عليها قرفة وأنيسونا مدروساً وسكراً، ويضع في وسط الطيفور وعاء بعسل ويأكلها به قليلاً قليلاً، ومن أراد أن يخلط مع السميد بيضاً بحساب سبعة أو ثمانية لكل رطل من السميد فإن ذلك مما يزيدها طيباً ولذاذة.

34 ـ صنعة المجبنة المسماة بالمخارق وتسمى بالمثلثة وبالمورقة:

يعجن قدر الحاجة من السميد باللبن الحليب وقليل ماء ورد، ويؤخذ مثله من الجبن الطري ومثل الجبن من الزبد الطري أيضاً فيحك الجبن حكاً بليغاً ويخلط مع الزبد، وإن كان الجبن قد غلب عليه الجفوف والملوحة رُطِّب في الماء مقدار يوم وليلة، ثم يضاف الجبن والزبد إلى العجين ويعجن الجميع عجناً بليغاً ويترك في المعجنة، ثم توضع المقلاة على النار بقدر ما يغمر المجبنات من الزيت، ثم يقطع من الجميع قرص صغار ويثقب في وسط كل واحد منها ثقبة، وتوضع في المقلاة حتى تملأها وتحول بالمخطاف فإذا نضجت واحمرت أخرجت ووضعت في عسل طيب وتركت به ساعة، ثم تخرج وتوضع في إناء من فخار مزجج، ويذر عليها سكر وقرفة وتؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

35 ـ صنعة مجبنة تطبخ بالحليب في الفرن وتسمى بالقيحاطة:

يعجن دقيق الدرمك بالماء والملح عجناً محكمًا وتصنع منه رغايف في نهاية من الرقة بعد أن يختمر العجين بعض الاختمار وتطبخ في الفرن ويتحفظ بها من لهب النار، ثم تمسح من غبار الفرن ورماده، ويحك الجبن الطري حكاً بليغاً ويجعل فيه من ماء النعنع وماء الكزبرة الخضراء والفلفل والقرنفل، وإن غلب على الجبن الجفوف سُقي باللبن الحليب بعد أن يسحق قليلاً. ثم يصنع من العجين رغيف حسن ويوضع بنادق وطبخ في قعر طاجن ويوضع عليه ما يغطيه من الجبن، ويوضع على الجبن رغيف آخر من الرغف الرقاق المطبوخة ويجعل

عليه جبن وعليه رغيف آخر كذلك إلى آخر الرغايف والجبن، ثم يُصَبّ عليها لبن حليب قد سخّن على النار بعض التسخين، ويغطى الجميع برغيف خشن من العجين ويبعث به إلى الفرن ويتفقد، فإذا جف اللبن وشربته الرغايف صب عليها لبن آخر مثل ذلك، ولا يزال يسقى المرة بعد المرة ويعتنى بها في ذلك/ غاية الاعتناء حتى تستوفي حقها من شرب اللبن، فإذا انتهت في الطبخ [21/ب] وبدا الرغيف الأعلى من الاحتراق أخرجت من الفرن وكشف غطاؤها وهو الرغيف الخشن الأعلى، ويصب عليها عسل سخن قد أضيف إليه فلفل ودار صيني بعد أن تشق المجبنات شقاً متقاطعة وتغم ساعة حتى يفتر حرها وتشرب العسل وتستعمل فإنها ألذ شيء. ومن أحب أن يقلي الرغايف بالزيت ولا يبالغ في طبخها فعل وامتثل في طبخها ما امتثل في الأول.

وقد تصنع هذه المجبنات ساذجة بغير جبن بأن يطبخ الرغايف على نحو ما تقدم من وضعها في الطاجن واحدة على أخرى ولا يوضع بينها جبن، ثم يسقى باللبن ويغطى برغيف خشن ويبعث إلى الفرن، وتسقى باللبن المرة بعد المرة فإذا كمل طبخها أخرجت من الفرن وسقيت بالعسل واستعملت كما ذكر.

36 ــ صنعة مجبنة أخرى:

يعجن قدر الحاجة من دقيق الدرمك مرة بالماء ومرة بالزيت ويزاد فيه الخمير واللبن حتى يصير في قوام عجين الإسفنج ويترك حتى يختمر ويظهر اختماره، ثم يدهن بالزيت طاجن كبير وتبسط فيه قطعة من العجين كذلك شيئاً فوق شيء إلى آخر العجين والجبن، ثم تغطى بعجين آخر كما فعل بالتي قبل وتطبخ في الفرن كما ذكر، ثم تُسقى بالعسل وتذر عليها قرفة وفلفل وتستعمل إن شاء الله تعالى[1].

37 ــ صنعة مجبنة أخرى:

يؤخذ مقدار رطل من دقيق الدرمك ومقدار نصف رطل من جبن طري

---

(1) هذه القطعة وردت مكررة في ب.

ويعجن الدقيق معه ويعرك حتى يمتزج معه، ثم يعجن الجميع بمقدار خمس من البيض وما يكفي من الملح وقليل من ماء إن احتيج ويقرص أقراصاً رقاقاً جداً وتقلى في مقلاة بزيت كثير لتأتي بيضاء، ثم يغلى جوز مدقوق بعسل ويصب [22/أ] عليها ويقطع الصنوبر والفستق ويذر عليها مع السكر ويستعمل إن شاء الله تعالى.

38 ــ صنعة أخرى وتسمى بمجبنة الفرن:

يعجن دقيق الدرمك بالماء والملح والزيت عجناً معتدلاً ويحك مقدار ثلاثة أرباعه من الجبن الطري حتى يصير كالمخ، ويخلط معه أنيسون وماء نعنع وماء كزبرة خضراء، ويقرص من العجين رغيف كبير رقيق بعد أن يمد بالزيت أو بالسمن ويوضع من الجبن في وسطه وتضم أطراف الرغيف عليه من كل جانب حتى يتغطى الجبن إلا مقدار الدينار في وسطه ويلطم الرغيف برفق ويتحفظ من خروج الجبن من داخله ولا يوسع في تلطيمه، ثم يصنع من الرغايف أمثاله قدر الحاجة ويطبخ في الفرن على بُعْدٍ من النار طبخاً معتدلاً حتى تقارب أن تحمر متحفظاً بها، ثم توضع في مخفية من عود أو من فخار بعد تنظيفها من الغبار والرماد، ثم تسقى بالعسل المذاب والزبد المصفى ويذر عليها قرفة وسكر وما تيسر من الأفاويه المعلومة وتؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

وإن عُدِمَ الجبن الطري فتصنع من الجبن الذي بدأ فيه اليبس والجفوف بعد أن يرطب على نحو ما ذكر بحول الله تعالى وقوته.

39 ــ صنعة المجبنة المسماة بالطليطلية:

يعجن دقيق الدرمك بالماء والملح والزيت كما ذكر في مجبنة الفرن، ويحك مقدار ثلاثة أرباع من الجبن الطري مخلوطاً بالأنيسون وماء النعنع وماء الكزبرة الخضراء كما ذكر، ثم يمد العجين أقراصاً بالشوبك ويوضع طي كل قرص ما يكفيها من الجبن المحكوك ويضم عليها أطراف القرصة، ثم تلطم الرغايف برفق كما ذكر، وتوضع في ملة من نحاس أو فخار وتطبخ في كرشة معدة لطبخ

الكعك أو ما يكون مثلها، فإذا بدا احمرارها أخرجت ووضعت في وعاء من فخار أو من عود واحدة فوق أخرى، ثم تسقى بما يغمرها من عسل وزبد مذاب طري ويذر عليها سكر وقرفة وتؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

40 ـ عمل الخبز المحشو باللحم أو بالفراخ أو بالعصافير أو بالزرازير أو بالجبن الطري أو الحوت:

يؤخذ أي نوع يقع عليه الاختيار من الأنواع المذكورة ويطبخ بما يقع عليه الاختيار أيضاً من أنواع الطبخ، ثم يعجن الدقيق بماء وملح وخمير عجناً قوياً فإذا قارب الاختمار صنع منه رغيف وأقيم/ جوانب أطرافه لتصون الحشو، ثم [22/ب] يؤخذ النوع الذي طبخ ويضاف إليه البيض مخلوطة بالأفاويه مصبوغة بالزعفران أو بماء الكزبرة الخضراء ويوضع ذلك في وسط الرغيف ثم يصنع رغيف آخر أصغر منه يكون غطاء الأول وتفتل حواشي جوانب الرغيف الأول الأسفل مع حواشي الرغيف الثاني الأعلى ويحكم فتلها احتياطاً عليها من خروج الحشو ويطبخ في الفرن، فإذا استحكم طبخها أخرجت واستعملت إن شاء الله تعالى.

وأما المحشو بالجبن الطري: فيفتت الجبن أدق ما يمكن ويجعل فيه ما يكفيه من البيض وماء النعنع وماء الكزبرة الخضراء وما أمكن من الأفاويه المعلومة ويخلط الجميع ويوضع في وسط الرغيف ويغطى برغيف آخر كما ذكر ويطبخ في الفرن، فافهم ذلك بحول الله تعالى.

الفصل الخامس:

مما يسقى سقي الثرايد أو يطبخ طبخ الأحساء

فمن ذلك:

١ ـ عمل الكسكسو:

يؤخذ السميد الرطب فيوضع في المعجنة ويرش بماء قد حل فيه قليل ملح ويحرك بأطراف الأصابع حتى يلتئم بعضه ببعض، ثم يحك بين الكفين برفق حتى يصير مثل رؤوس النمل، ثم ينفض بغربال خفيف حتى يذهب عنه ما بقي من الدقيق ويترك مروحاً مغطى.

وصفة طبخه: أن يؤخذ من أطايب اللحم البقري الفتي السمين ومن عظامه الكبار ويوضع ذلك في قدر كبيرة ويجعل عليها ملح وزيت وفلفل وكزبرة يابسة ويسير بصل مقطوع وما يغمره من الماء وزيادة، وتوضع القدر على النار فإذا بدا اللحم أن ينضج جعل فيه ما تيسر من الخضرة الموجودة في الوقت مثل الأكرنب واللفت والجزر والخس والبسباس والفول الأخضر والقرع والباذنجان، فإذا نضج اللحم مع الخضرة أخذت القدر المعدة للكسكسو وهي مثقبة الأسفل وتملأ من الكسكسو برفق ثم توضع على القدر الكبيرة التي باللحم والخضرة ويلصق ما بينهما بطرف من عجين حتى لا يخرج من بخاره شيء، ويشد فم قدر الكسكسو بمنشف غليظ لينعكس بخاره وليستحكم طبخه، وعلامة طبخه قوة البخار الذي يصعد على فم القدر وأن يضرب على الكسكسو باليد فيسمع له دوي. فإذا طبخ فرغ في معجنة وليحك باليدين بالسمن الطيب والقرفة

والمصطكي والسنبل حتى ينفصل بعضه من بعض ويوضع في مثرد ولا يملأ المثرد بل يعمل حساب ما يزيد/ فيه بالسقي، ثم يتفقد مرقة اللحم هل تكفي [23/أ] للسقي أم لا، فإن كانت قليلة زيد الماء في القدر وترك حتى يغلي، فإذا غلت أنزلت عن النار وتركت حتى يقر غليانها، ثم يسقى الكسكسو في وسطه أولاً ثم حواشيه سقياً معتدلاً ويغطى ساعة حتى يشرب المرقة ويقاس بالإصبع فإن استوفى حقه من السقي وإلا زيد في سقيه بمقدار معلوم، ثم تخرج العظام وتوضع واقفة في وسط المثرد وتسوى اللحم والخضرة على وجه المثرد ويذر عليها قرفة وفلفل وزنجبيل ويؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

ومن أراد عمله باللحم الغنمي أو بالدجاج فليعمله على نحو ما ذكر بحول الله وقوته.

2 ـ نوع آخر من الكسكسو يسمى بالجوزي:

وهو لذيذ الطعم، يؤخذ من أطايب اللحم البقري أو الغنمي أو الدجاج المسمنة قدر الحاجة ويطبخ في الأبزار المعلومة[1] كما تقدم، ويجعل فيه الباذنجان مقشوراً من غير شق بعد سلقه بالماء والملح وغسله بالماء السخن وتجفيفه، فإذا قارب نضج اللحم والبقل طبخ الكسكسو في قدر كما تقدم، ثم يفرغ ويحك بلباب الجوز المدروس بعد سلقه وتنقيته وبالقرفة والسنبل ويسير من المصطكي، ثم يسقى المرة بعد المرة سقياً بليغاً ويصفف عليه اللحم والبقل ويذر عليه قرفة وسنبل ويستعمل إن شاء الله تعالى.

3 ـ وقد يعمل الكسكسو على صفة أخرى من غير سقي:

وهو أن يخرج اللحم والبقل من القدر بعد نضجه ويصفى المرق من العظام وغيرها ويرمى الكسكسو في القدر ويترك فيها حتى يشرب المرق، ثم يفرغ في جفنة ويصف عليها اللحم والبقل ويستعمل، ويسمى هذا النوع

---

(١) ب: المعلوم.

الغساني، وقد يسقى بمرقة لحم طبخ بخل وزعفران كما تطبخ ثرايد الخل ويكون بقله باذنجان وقرعاً، وقد يحك فتات الخبز الحوّارى حتى يصير دقيقاً ثم يفتل في ماء قليل ويطبخ في القدر المعدة لذلك، فإذا خرج بخاره واعتدل طبخه فرغ من قدره وحك بسمن أو بدسم لحم وسقي على العادة.

4 ـ نوع آخر من الكسكسو وهو لذيذ جداً:

يؤخذ خروف سمين فيسلخ[1] ويشق بطنه وتخرج أحشاؤه وينظف ويطلى داخله بالشحم المدروس بالأبزار المستعمل في البنادق، فإذا طبخ الكسكسو حك بالسمن والسنبل والقرفة ويسير مصطكي وحشي به جوف الخروف ويخاط بطنه ونحره ويوضع في تنور حتى ينضج ويستوفي حقه من الشيّ ثم يصب الكسكسو في مثرد/ ويمزق لحم الخروف عليه ويذر عليه قرفة وسنبل ويؤكل إن [23/ب] شاء الله تعالى.

5 ـ نوع آخر من الكسكسو بالبيسار:

يفتل السميد والدقيق كسكساً ويطبخ كما تقدم، ثم يؤخذ فول يابس مطحون فيطبخ في قدر جديدة بما يغمره من ماء عذب أو ماء مطر دون ملح بعد تنقيته وغسله بالماء السخن المرة بعد المرة ودهنه بالزيت العذب، فإذا نضج وانحل أدخلت في القدر مغرفة كبيرة وحك بها البيسار مع جوانب القدر حتى يصير جسماً واحداً كالمخ، ثم يزاد فيه ما يكفي من الماء السخن ويجعل فيه ما يصلح طعمه من الملح المدروس المحلول، فإذا غلى البيسار في القدر يحك الكسكسو بالسمن الطيب ويستكثر فيه من السمن ويوضع الكسكسو مع البيسار في القدر ويترك حتى يلتئم ويستوفي شرب المرقة، ثم يفرغ ويستعمل إن شاء الله تعالى.

ومن أراد بالعصب المعلومة فليطبخها بالأبزار المعروف في قدر أخرى على

---

(١) ب: ينسلخ.

حدة، فإذا وضع الكسكسو مع البيسار في القدر فليزد عليه مرقة العصب، فإذا استوفى طبخه في ذلك وفرغ الكسكسو في المثرد فليضع العصب على وجه المثرد ويضع في وسطه سمناً طيباً أو زبداً مغلياً[1] أو زيتاً حلواً أخضر. ويؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

6 ـ عمل الفداوش:[2]

يعجن مقدار ربع رطل من السميد بماء وملح عجناً قوياً ويعرك عركاً محكمًا، ثم يوضع في إناء مغطى ويفتل بين الأصابع قليلاً قليلاً في طول حبة القمح وتكون كل حبة منه رقيقة الجسم وطرفاها أرق من وسطها، ويوضع كل ما يفتل منه في طبق بين اليد فإذا فرغ العجين بالعمل يُيَّس للشمس وعجن عجين آخر وصنع به مثل ذاك حتى يكمل منه القدر الذي يحتاج، فإذا احتيج إلى طبخه أخذ من أطايب اللحم الغنمي السمين مثل الصدر والأجناب والأذناب وغيرها وقطع قطعاً وسطاً ونظف ووضع في قدر كبيرة بماء كثير وملح وزيت وفلفل وكزبرة وقليل من بصل مقطوع وتحمل القدر على النار، فإذا نضج اللحم يخرج من القدر ويوضع مغطى في مثرد وتصفى المرقة وينظف القدر وتعاد المرقة فيها، فإن كفت تطبخ الفداوش وإلا زيد فيها الماء، فإذا غلت وضع فيها الفداوش برفق ووضع على نار معتدلة حتى يستوفي حقه من الطبخ وتوضع في أثناء ذلك قديرة صغيرة على فم القدر مملوءة بالماء السخن بحرارتها، فإن جف ماء الفداوش زيد فيه/ من ماء القديرة يسير، فإذا نضج الفداوش [24/أ] يوضع فيه وهو في قدره زبد طري أو سمن ويترك ليغلي فيه ساعة ويحرك بذنب المغرفة احتياطاً عليه من الفساد، ويقلى في أثناء ذلك اللحم في طاجن بزبد أو بسمن حتى يحمر، فإذا انتهى الفداوش من الطبخ فرغ في مثرد وسوى عليه اللحم وذر عليه قرفة وزنجبيل ويؤكل إن شاء الله.

ومن أراده بالدجاج السمان فليعمله على نحو ما ذكر بحول الله.

---

(1) ب: أو زبد مغلي.

(2) نوع كثير الاستعمال في المغرب، وهو يدخل في باب الأطرية «الشعرية».

7 ـ عمل المحمص: (١)

يعجن السميد على نحو ما عجن الفداوش ويفتل بالأصابع مدوراً على مثل حب الفلفل ويجفف للشمس ويطبخ مثل طبخ الفداوش سواء باللحم البقري أو الغنمي أو الدجاج ويستعمل، وقد يفتل جملة في المعجنة مثل فتل الزبزين لمن أراد التعجل به.

8 ـ عمل الأطرية وطبخها: (2)

تطبخ الأطرية على نحو ما تقدم بما يقع عليه الاختيار من أنواع اللحم ويزاد فيها الشحم، ومن أراد أن يقلي اللحم قلاه ومن شاء لم يقله، ومن عَدِمَ وجود الأطرية فليعجن السميد أو الدقيق بالماء وقليل الملح عجناً بليغاً قوياً ويمده على مائدة أو على لوح مستطيل، وتفتل الأطرية باليدين أرق ما يمكن ثم يجففها للشمس ويطبخها على نحو ما ذكر.

9 ـ عمل الأرز باللبن الحليب:

يغسل الأرز الأبيض بالماء السخن مراراً كثيرة حتى يخرج ماؤه صافياً نقياً ويوضع في مثرد ويجفف مع جوانبه حتى يجف عنه الماء، ثم يصفى لبن الضأن الحليب بخرقة صفيقة، وهو أحسنها لطبخه أو لبن البقر بعده وإن عدما معاً فلبن المعز، وقدر ما يحتاج من اللبن ستة أرطال للرطل من الأرز، ثم يوضع الأرز في قدر كبيرة مع قليل من ماء سخن ويصب عليه اللبن الحليب بجملته إن وسعته القدر ويترك القدر على النار حتى يسخن اللبن، ثم يزال النار تحتها وتترك على غضا أو على حرارة تكفيها وتغم بمنديل نقي، فإن خمدت النار زيد فيها من الغضا وإن جف اللبن من القدر زيد فيها اللبن وتتفقد كذلك المرة بعد المرة حتى يستوفي الأرز حقه من الطبخ، ثم يوضع فيه ما يصلحه من ملح

---

(1) المحمص: عند المغاربة يقال «سكسو رجع محمصي».

(2) يدخل في أنواع «الشعريا».

مغسول مدروس في مهراس من عود محلول بيسير من لبن حليب أو بقليل ماء أو يوضع الملح فيه غباراً ويحرك الأرز بذنب المغرفة برفق حتى يداخله الملح ويطيبه، ثم يفرغ في مثرد ويوضع في وسطه آنية بعسل ويذر عليه سكر لمن أراد [24/ب] ذلك، ويؤكل بملاعق البقس النظاف/ هنيئاً بحول الله تعالى.

ومن أراد طبخه باللحم الغنمي أو بالدجاج فليطبخه بالماء، وإذا نضج جعل فيه السمن أو الزبد وتركه يغلي مقدار غليتين، ومن أراد طبخه بالماء وحده وأكله بالعسل فعل ذلك، وكذلك يطبخ جشيشة فافهم ذلك.

٦٥ ــ عمل المعلكة وتسمى بالبازين:

يعجن السميد بالماء والملح والخمير ويترك يختمر في المعجنة، ويؤخذ ما يقع عليه الاختيار من اللحم البقري أو الغنمي ويوضع في قدر نظيفة بماء وفلفل وملح وزيت وكزبرة وقليل من بصل مقطوع وتوضع القدر على النار، فإذا نضج اللحم ألقي فيه من الخضرة بحسب الوقت من اكرنب[1] أو لفت او قرع أو غير ذلك وتركت تطبخ معه، ثم يقرص نصف العجين خبزاً ويطبخ في الفرن نصف طبخ أو أكثر يسيراً ويقرص باقيه كوراً ويخرج اللحم من القدر ويلقى الكور في صفو المرقة في القدر، فإذا طبخ العجين وخف وعلا على المرقة كسر الخبز في جفنة وصب عليه ما يغمره من المرقة وعلك بمغرفة كبيرة حتى تنحل أجزاؤه، ثم يضاف إليه العجين كورة كورة وهو يعلك أيضاً حتى يصير العجين والخبز جسداً واحداً ولا يتميز أحدهما عن الآخر، وإن جفت المرقة وقت تعليكه زيد منها ما يصلحها قليلاً قليلاً ويتحفظ من الخفة، فإذا كمل العمل على هذه الصنعة صنع منها جمجمة كبيرة ووضعت في وسط المثرد وسوي حواليها اللحم والخضرة وحفر في وسطها حفرة أو حفرتان وملئت إحداهما بالزيت العذب والأخرى بالزبد أو السمن ويذر عليها فلفل وقرفة ويؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

---

(1) أورد الزجالي في أمثال العوام: 1381 «في نقض الكرنب في شارب ينبت».

٦١ ـ عمل المرمز[1] وهو جشيش الشعير الذي لم يكمل طيبه:

يؤخذ الشعير فريكاً ويضرب بقضيب حتى يتناثر حبه، ثم يقلى في طاجن من فخار حتى تجف بعض مائيته ويحك باليدين حتى يزول سفاه، ثم يجفف في الشمس ويطحن جشيشاً ويغربل، فإذا احتيج إلى طبخه أخذ قدر الحاجة من اللحم البقري الفتي السمين أو الغنمي السمين فقطع ونظف وجُعِلَ في قدر كبيرة بماء كثير وزيت وملح وفلفل وكزبرة ونصف بصلة وحبوب من الأنيسون ووضعت القدر على النار، فإذا طبخ اللحم أخرج من القدر وقلي بالزبد أو السمن، ثم يغسل المرمز ويوضع في القدر في مرقة اللحم فإذا طبخ جعل فيه زبد طري وترك يغلي فيه غلية ويفرغ، وإن نقصت المرقة زيد فيه ماء سخن فإذا فرغ سوي/ عليه اللحم وزيد الزبد على وجهه وذر عليه قرفة وزنجبيل ويؤكل [25/أ] هنيئاً إن شاء الله تعالى.

ومن أراد طبخه باللبن الحليب مع مرقة اللحم أو دون لحم فعل ذلك، ويكون طبخه دون لحم مثل طبخ الأرز فافهم ذلك.

62 ـ عمل التلتين:

يعجن الدقيق بماء وملح وقليل من خمير عجنا قوياً، ثم يمد على مائدة في غاية من الرقة ويقطع بالسكين قطعاً مربعة في سعة إصبعين وتجفف للشمس، فإذا احتيج إلى طبخها فأما في الشتاء فينقى الأكرنب من قارحه وتقطع رخصه وعيونه قطعاً صغاراً وتجعل بعد غسلها في قدر كبيرة ويصب عليها ما يكفيها من ماء وملح وزيت وفلفل وكزبرة وطرف بصلة مقطوعة، فإذا طبخ الأكرنب والبصلة توضع قطع الثلثين في القدر برفق وتحرك بذنب المغرفة لئلا يلتصق ويترك حتى ينضج وتستوفي طبخها، فإذا طبخت جعل فيها سمن أو زبد ويصب عليها زبد أو سمن وتؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

---

(١) قد يطلق عليه في جنوب المغرب «زانبو» «الفريك»، وهو يصنع عندما ينضج الشعير في بدايته ويخلط باللبن أو اللبن الحليب.

وأما في زمن الصيف والخريف فينقى القرع من داخله وخارجه ويقطع قطعاً صغاراً ويطبخ في مثل ما طبخ الأكرنب من الأبزار وغيره، ومن أراد طبخه باللبن الحليب فلا يجعل فيه غير الملح خاصة وقليلاً من الماء، ثم يوضع في القدر مع ماء سخن ويترك فيه قدر ما يرطب، ثم يصب عليه اللبن الحليب ولا يزال يسقى المرة بعد المرة ما دام يشرب اللبن، فإذا استوفى حقه من اللبن واعتدل طبخه أنزل عن النار وفرغ في مثرد وذر عليه سكر وصب عليه زبد طري وأكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

١٣ ـ عمل هريسة القمح:(١)

يبل القمح الطيب المغربل بالماء بلاً بليغاً ويترك ساعة ثم يدرس في مهراس كبير من حجر أو عود حتى يزول عنه قشره، ثم يغربل ثانياً وينفض ويوضع في قدر كبير ويصب عليه ماء كثير أزيد مما يغمره ويبيت في الفرن ليلة، ثم يخرج من الفرن غدوة فيلفى قد نضج فتدخل المغرفة في القدر ويحرك تحريكاً قوياً حتى يلتئم ببقية الماء، ويوضع فيه ملح مدروس بمقدار ويفرغ في مثرد ويوضع في وسطه وعاء بعسل، ويؤكل بملاعق البقس إن شاء الله تعالى.

١٤ ـ عمل جشيش القطنية البيضاء:

تدرس القطنية البيضاء في مهراس من عود حتى يزول عنها قشرها، ثم تغربل وتنقى وتطحن جشيشاً، ثم يغربل الجشيش/ [25/ب] ويغسل بالماء مرات حتى يخرج ماؤه أخيراً صافياً ويوضع في ماء مغلي في قدر كبيرة ويترك يطبخ، فإذا نضج وجف ماؤه واستوفى طبخه فرغ في مثرد وصب عليه زبد ويجعل في وسطه وعاء بعسل أو برب عنب حلو ويؤكل هنيئاً.

ومن أراد أن يجعل في وسطه جبناً يابساً محكوكاً وثوماً مطبوخاً مدروساً وزيتاً عذباً أو يحل الجبن والثوم بماء سخن فعل ذلك.

---

(١) وهو ما يعرف بهربل أو هربر في المغرب.

القسم الثاني:

في أصناف لحوم ذوات الأربع

ويشتمل على ستة فصول:

الفصل الأول:
في اللحوم البقرية

١ ـ لون يُسمى بالجملي:

يؤخذ من أطايب اللحم المذكور وغليظ الكرش وأشباهه ويقطع قطعاً وسطاً وينظف، ويصب زيت عذب في قدر جديدة، ثم يوضع اللحم في القدر مع ملح وفلفل وكزبرة وكمون وقليل من بصل مقطوع وحمص أبيض مبلول ولوز مسلوق وورق أترج وعود بسباس وحبوب ثوم ومري نقيع بمقدار معلوم من كل واحد من ذلك، ويحرك القدر باليدين حتى يمتزج اللحم بالأبزار وبجميع ما ذكر المرة بعد المرة حتى تخرج مائيته، فإذا بدا بياض اللحم صب عليه الماء السخن من القدر الصغيرة ولا يستكثر منه، وتحرك القدر وتطبخ على النار، ثم يوضع لحم من الفخذ وينقى من العروق ويدرس في مهراس من عود درساً بليغاً، ثم يجعل فيه ملح وفلفل وزنجبيل وقرفة وسنبل وقرنفل وبياض بيضة ويعجن حتى يختلط اللحم المدروس بالأفاويه ويصنع منه بنادق ويوضع في القدر مع اللحم ويجعل فيها من محاح البيض ثلاثة أو أربعة، فإذا نضج اللحم يصبغ بيسير من الزعفران المدروس في مهراس النحاس محلولاً بالماء، ويترك قليلاً ثم يصب فيه ما يطيبه من خل طيب ثم يؤخذ القدر الذي يكفي لتحميره

من البيض فتكسر في مثرد، ويضاف إليها ملح وزعفران مدروس وأفاويه ويحرك الجميع بالمغرفة حتى يختلط وتزال القدر عن النار ويضب فيها البيض المحركة، ثم تطبخ بيضتان في الماء وتشق كل واحدة منها على أربع فإذا استوفت القدر حقها من الطبخ وعقد اللحم من البيض يفرغ ما فيها في غضارة ويزال ورق الأترج والبسباس والثوم وتظهر البنادق ومحاح البيض وتزين بالبيض المشقوقة وبعيون النعنع ويذر على ذلك قرفة وزنجبيل وفلفل وتؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

[26/أ] 2 ـ / لون آخر يسمى البرانية:

يؤخذ اللحم المذكور ويصنع به كما صنع بالأول من تنظيفه وسلق الكرش بالماء السخن حتى يبيض ووضع الأبازير ومحاح البيض والبنادق وغير ذلك فيه، وتوضع القدر على النار، ثم يؤخذ باذنجان كبار فتقطع قطعاً مدورة متوسطة بين الغلظ والرقة وتوضع على لوح واحدة فوق أخرى ويفرق بينها ملح ويثقل بشيء ثقيل حتى يخرج عنها الماء الأسود وتنقطع رداءته، ثم تغسل بماء عذب وتترك حتى يجف عنها الماء، ثم تقلى قطع الباذنجان في مقلاة بزيت كثير حتى تحمر ويتحفظ عليها [من] التمزيق، فإذا طبخ اللحم تحمر القدر بما يكفي من البيض على نحو ما تقدم ويزال تحتها النار ويترك ساعة، فإذا تحمرت واجتمع ودكها تفرش غضارة بورق الأترج الغض ونصف الباذنجان عليها، ثم يفرغ من اللحم على الباذنجان ويوضع من الباذنجان على اللحم وتزين الغضارة بالمحاح والبنادق والبيض المشقوق وعيون النعنع وتذر عليها قرفة وزنجبيل ويؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

ومن أراد أن يأخذ الباذنجان ويقشره من قشره ثم يقطعه ويجعله في قدر بماء وملح ويحمله على النار حتى يقرب نضجه فيخرجه عن القدر ويغسله بماء عذب مسخن ويترك حتى يجف، ثم يأخذ لحماً ويدرسه في مهراس ويجعل فيه الأفاويه مثل ما جعل في البنادق وبياض بيضة ويعجنه عجناً حسناً حتى يلتئم، ثم يأخذ مقلاة ويحملها على النار ويجعل فيها زيتاً، فإذا غلى الزيت فيلقي

الباذنجان فيه ويحوله برفق ولا يستكمل قليه، ثم يخرجه ويأخذ اللحم المدروس ويكسوه به ويدهن يديه بالزيت ويسويه حتى يكون أملس ويشتمل على الباذنجان فيرده في المقلاة ويقليه برفق ويحوله حتى يحمر فيخرجه ويصنع به كما صنع بالباذنجان وحده، ويجعل من هذا على وجه اللحم، وإن أراد أن يأخذ الباذنجان بعد سلقه وغسله ويدرسه في مهراس حتى يعود كالمخ ويخلطه باللحم المدروس بالأفاويه خلطاً جيداً ثم يمسح يديه بالزيت ويصنع منه قرصاً مدورة رقاقاً ويقليها ويصنع بها كما صنع بالباذنجان أولاً فافهم ذلك.

ومن أراد عمل اللون من اللحم الغنمي أو الدجاج فالعمل واحد، ومن أراد أن يضع اللحم في طاجن ويفرش/ الباذنجان تحته وفي وسطه وفوقه وغمره [26/ب] بعد وضع الباذنجان ويوجه به إلى الفرن حتى يعقد أو يطبخه بالدار بأن يجعل فوقه طاجناً بنار حتى يعقد ويحمر وجهه فعل، ويرفق به إن أراد أن ينقله إلى غضارة فافهم ذلك.

ومن أراد أن يأخذ الباذنجان ويشقه بنصفين ويفرغه من طعمه ويجعل عوضاً منه لحماً مدروساً مفوهاً ويجعل فيه بياض البيض ثم يغير بدقيق الدرمك ويقلي بزيت عذب حتى ينضج ويمر ويصنع به البرانية [فعل].

3 ـ لون آخر يسمى بالمثلث:

يؤخذ من اللحم المذكور ما يقع عليه الاختيار ويقطع ويغسل ويجعل عليه من الملح والأبازير ما جعل فيما تقدم ومن الزيت والمري وغيره، ويحمل القدر على النار حتى يريد اللحم أن يبيض فيوضع فيه من الماء المسخن قدر ما يكفيه، ويترك يطبخ ثم يؤخذ اللفت الرخص الطري ويقشر من قشره الأعلى ويقطع للطول بقدر الإصبع ويغسل بالماء ويصبغ بالزعفران المدروس صبغاً محكماً ويلقى في القدر مع اللحم ويحل من الزعفران بالماء ويلقى على اللحم، فإذا غلى يجعل عليه من الخل الطيب قدر ما يطيبه ويجعل فيه من البنادق لمن أراد ثم يؤخذ البيض ويكسر في مثرد ويجعل عليها ملح وفلفل وزنجبيل[1] وقليل

---

(1) ب: ملحاً وفلفلاً وزنجبيلاً.

زعفران مدروس، ويضرب الجميع بالمغرفة ضرباً جيداً حتى يختلط البيض بالأبازير ثم ينظر إلى اللحم فإن كان قد نضج واللفت قد طاب فتزال النار من تحت القدر ويترك حتى يعقد البيض ويحمر، ثم تفرغ في غضار ويجعل عليها بيض مشقوق(١) ومن عيون النعنع ويذر عليها قرفة وزنجبيل ويؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

ومن أراد عمل هذا اللون باللحم الغنمي فليعمله إن شاء الله تعالى.

٩ ـ لون آخر يسمى بالمروزية: (2)

يؤخذ من أطايب اللحم الفتي السمين بقدر الحاجة ويقطع ويغسل ويوضع في قدر جديدة ويجعل عليه ملح وزيت وفلفل وكزبرة يابسة وكمون وحمص مبلول ولوز مقشور وحبات ثوم وقليل بصل مقطوع وورق أترج وعود بسباس، وتحمل القدر على النار دون ماء، فإذا خرج ماء اللحم وابيض وهو يحرك في أثناء ذلك المرة بعد المرة جعل عليه من الماء السخن ما يقوم به عن مرقة ويترك يطبخ، ثم يؤخذ طاجن صغير من فخار مزجج ويجعل فيه خل طيب ويوضع فيه من/ الإهليلج(3) المجلوب من بلاد الروم المسمى بعين البقر [27/أ] قدر المراد بعد غسله وتنظيفه. وكذلك يؤخذ من الزبيب الأحمر الطيب ويغسل من الرمل ويوضع في الخل مع العين ويوضع الطاجن على فم القدر ليسخن الخل ويرطب الزبيب والعين ويذاق، فإذا وجد طعم الخل في العين والزبيب فيوضع الخل في القدر حتى يجعل فيها الزعفران برسم الصبغ ويذاق اللحم، فإن وجد فيه طعم الخل ذكياً وإلا فيزاد فيه من الخل قدر الكفاية، فإذا نضج

---

(١) ب: بيضاً مقشوراً. [هذا الاضطراب بين رفع الأسماء ونصبها سيتكرر في مواضع كثيرة أخرى].

(2) لا يزال هذا النمط متداولا في بعض الأوساط المغربية غير أن الطبيخ الذي يدل عليه قد لا يستعمل في عيد الأضحى، أما المواد المشتركة بينه وبين اللون الموصوف عند التحسين فهي الزيت والعسل والزبد؛ أما المواد الأخرى التي ذكرها المؤلف فهي غريبة عنه في المغرب.

(3) الاهليلج: عين البقر، فاكهة شبيهة بما يسمى في المغرب بالبرقوق (انظر دوزي ١: 43).

اللحم وكمل طبخه ترك على نار لينة حتى يتحمر، ثم يفرغ في غضارة وتذر عليها قرفة وزنجبيل ويؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

5 ـ لون آخر يطبخ بعين البقر والبصل:

يؤخذ من أطايب اللحم المذكور ما يقع عليه الاختيار ويقطع ويغسل ويوضع في القدر، ويجعل عليه ملح وزيت كثير وفلفل وكزبرة يابسة وكمون وبصل كثير مقطع ومري طيب بمقدار ويحمل القدر على النار دون ماء، فإذا سخن اللحم وخرج ماؤه وماء البصل وهو يحرك المرة بعد المرة جعل فيه من الماء المسخن ما يقوم به عن مرقة ولا يكثر، ثم يؤخذ العين ويغسل ويوضع في طاجن صغير مع الخل ويوضع الطاجن على فم القدر ويترك حتى يسخن الخل ويرطب العين، ثم يؤخذ من الزعفران ويدرس في المهراس ويحل بالماء ويوضع في القدر حتى ينصبغ اللحم والبصل ولا يكثر، فإذا غلت القدر جعل العين والخل بعد أن ينظر إن كان نضج البصل أم لا. فإن وجد قد نضج فيجعل الخل وإن كان لم ينضج ترك حتى ينضج وحينئذٍ يجعل الخل ويذاق فإن وجد طيباً على الاختيار ترك وإن وجد ناقصاً زيد فيه، ويترك القدر على نار لينة حتى يعتدل ما فيها ويتحمر ويظهر ودكها وحينئذٍ تفرغ في الغضارة ويؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

وإن أردت عمله بالعين دون بصل فلتجعل فيه لوزاً مقشوراً وحمصاً مبلولاً وحبات ثوم والعمل على ما تقدم وفي ساير الأبازير والزعفران والخل، فافهم ذلك واعمل بحسبه.

6 ـ لون آخر يسمى بالأرنبي:

يؤخذ من أطايب اللحم المذكور قدر الحاجة إليه ويقطع قطعاً صغيرة ويغسل وينظف ويوضع في طاجن كبير من فخار مزجج ويجعل عليه ماء وملح وزيت كثير وفلفل/ وكزبرة يابسة وكمون وقليل بصل مقطوع وثوم مدروس [27/ب] وغير مدروس وصعتر محكوك اليد وحمص مبلول ولوز مقشور وورق أترج وعود

بسباس ومري بمقدار، ويحمل القدر على النار حتى يطبخ، فإذا طبخ فيصبغ بالزعفران المدروس ويجعل عليه بعد ذلك من الخل الطيب قدر ما يستطاب ويترك على النار حتى يذهب أكثر مائه ويبقى الودك، فتنزل القدر عن النار وتترك حتى تذهب عنها الحرارة وتفرغ في غضارة ويؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

7 ـ لون آخر يسمى بالراهبي:

يؤخذ من أطايب اللحم المذكور السمين مثل الصدر وغليظ الكرش والسدسية والأملاج وما أشبه ذلك، ويقطع قطعاً وسطاً ويغسل ويسلق الكرش بالماء السخن وينظف، ويوضع اللحم في قدر جديد ويجعل عليه ملح وزيت كثير وفلفل وكزبرة يابسة وورق أترج وعود بسباس ومري قليل، وتحمل القدر على النار وتترك تطبخ وتحرك المرة بعد المرة حتى يخرج ماء اللحم ويريد أن يبيض، فيجعل عليه من الماء السخن قليل برسم مرقته، ثم يؤخذ البصل ويقشر من قشره الأعلى ويقطع قطعاً صغاراً ويغسل بالماء العذب ويترك، ثم ينظر إلى اللحم فإن وجد قد قارب النضج جعل عليه البصل، فإذا طبخ البصل صبغ مع اللحم بالزعفران المدروس وجعل في القدر مع العسل الطيب قدر ما يوجد فيه حلاوته، أو من مري الورد العسلي، ومن أراد أن يجعل فيه الخل الطيب عوضاً من العسل فليفعل، ويوجه القدر إلى الفرن حتى يحمر لحمه ويجف ماؤه فيخرج وكذلك يفعل بها في التنور، وإن أردت عمله في الدار فيفرغ اللحم والبصل في طاجن مزجج ويشويه فيه ويرفع الطاجن على نار معتدلة، ثم خذ[1] طاجناً آخر من حديد أو من فخار مزجج واجعل فيه ناراً قوية وضعه على فم الطاجن الأول وتفقده حيناً بعد حين حتى يحمر وجهه وتجف مائيته، فينزل عن النار ويترك حتى تذهب حرارته ويستعمل إن شاء الله تعالى بعد أن يجعل عليه عند خروجه من الفرن أو من غيره من ماء الورد الزكي الرائحة فإنه يطيبه ويزكيه.

---

(1) ب: يأخذ.

وإن أردت عمل اللحم بماء البصل خاصة (فيسمى بالمفرج وبشماع الشمس) تأخذ البصل ويقطع ويغسل ويطبخ في قدر على حدة، فإذا طبخ عصر عصراً شديداً حتى يخرج ماؤه ثم يصفى ويجعل مع اللحم، فإذا طبخ اللحم صبغ بالزعفران ويجعل/ فيه العسل أو من مربى الورد العسلي قدر ما تظهر [28/أ] حلاوته ويصنع به مثل ما صنع بالأول من الطبخ وتجعل فيه ماء الورد، وهذان اللونان من أراد عملهما باللحم الغنمي أو بجميع الطير المأكولة فليعملهما إن شاء الله تعالى.

8 ـ لون آخر مقلي بالمري والثوم:

يؤخذ من اللحم المذكور قدر الحاجة إليه ويقطع ويغسل ويجعل في قدر نظيفة ويجعل عليه ماء وملح وزيت كثير وفلفل وكزبرة يابسة ومري طيب وثوم دون مقشر، ويحمل القدر على النار حتى تطبخ وتتقلى وتحمر اللحم ويذهب عنه الماء فينزل عن النار ويعتق بشيء من الخل الليموني أو خل الزنبوع أو الحصرم ويؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

9 ـ لون آخر:

يؤخذ من لحم الأفخاذ ومن السنسن لحم دون شحم ويقطع قطعاً كبيرة ويغسل، ويجعل في قدر نظيفة ويجعل عليه الماء بمقدار وملح وفلفل وكزبرة يابسة. وتحمل القدر على النار تطبخ، ثم يؤخذ الثوم ويطبخ في الماء على قدر ما يراد من حرارته فإذا طبخ نقي ودرس في المهراس ـ مهراس العود ـ فإذا اندرس يجعل في غضارة. ثم تؤخذ كزبرة خضراء ومقدونس وهو البوشين بالعجمية ويدرسان ويعصر ماؤهما على الثوم ويجعل عليهما فلفل كثير ويجعل من خل الحصرم الطري مع الثوم والمياه ويضرب الجميع حتى يمتزج، وإن لم تجد خل الحصرم فالخل الطيب الثقيف، فإذا كمل هذا العمل ونضج اللحم فيخرج ويجعل في غضارة على حدة ويقدم الجميع في المائدة ويصبغ الخبز في أي مرقة وقع عليها الاختيار ويقطع اللحم بالسكين قطعاً صغاراً وتلقيه في الجلجة وهي

المرقة، وإن أردت أن تغمسه بيدك قطعة قطعة فاعمل وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

وهذا مما يستعمله الروم كثيراً في الدجاج المشوية أو اللحم المشوي والسليق أو الحوت، فهذه المرقة المسماة بالجلجة ـ بالجيم المعجمة ـ من أَجَلِّ مطاعمهم لأجل الحرارة التي فيها، فافهم واعمل بحسب الإرادة.

٦٥ ـ صفة قدر المفرش المصنوعة في الطعام الكثير:

تأخذ قدراً كبيرة وتجعل فيها من غليظ الكرش المسلوق ومن الدوارة والمصارين الخشنة بعد تنظيفها وتقطيعها قطعاً قدر ما تريد فإنه برسم الزينة للطعام المصبوغ بالزعفران والمطبوخ بالخل، فإذا جعلته في القدر فاجعل معه لوزاً مقشوراً وتجعل فيه الأبازير مثل ما جعل في الجملي المذكور أولاً وتتركه حتى يطبخ / وتجعل فيه بنادق كثيرة ومحاح بيض كثيرة وشحماً طرياً مدروساً وتصبغ [28/ب] جميع ما فيه بالزعفران صبغاً محكماً، فإذا كمل فتضع القدر لجنبك فإذا فرغت الطعام في الصحاف مثل الجملي والمثلث ورأس ميمون تأخذ منه بمغرفة كبيرة وضعه على وجوه الصحاف وبعد ذلك زين بالبيض المشقوق وتذر به الأفاويه.

الفصل الثاني:

في لحوم الضأن

١ ــ لون يسمى بالتفايا البيضاء:

يؤخذ من لحم الكبش الثني من صدره ويديه وأجنابه ما يقع عليه الاختيار ويقطع وينظف ويجعل في قدرة جديدة ويجعل عليه ماء وزيت، وتؤخذ خرقة جديدة ويجعل فيها زنجبيل وملح وكزبرة يابسة وقليل من بصل مقطوع ويربط على الخرقة وتلقى في القدر مع اللحم، فإذا علم أي قوة ماء فيها خرج من القدر فيخرج لئلا تتغير المرقة. ويترك اللحم حتى يطبخ، ومن أراد أن يجعل في القدر بنادق فليعمل، فإذا طبخ اللحم ترك قليلاً على نار لينة حتى يتحمر ويظهر ودكه ثم يفرغ ويستعمل إن شاء الله تعالى. وإن أردت عمل هذا اللون بلحم الجدي الرضيع أو بالفراريج أو بالدجاج فلتعمله على ما وصفت بحول الله تعالى.

2 ــ لون آخر يسمى بالتفايا الخضراء:

يؤخذ من لحم الكبش الثني السمين ما يقع عليه الاختيار من أطايبه مما ذكر ويقطع ويغسل وينظف ويجعل في قدر جديدة بعدما تسقى القدر بالزيت حتى يفضل فيها ويجعل عليه ملح وفلفل وكزبرة يابسة ولوز مقشور وقليل من بصل مقطوع، وتحمل القدر على النار ويوضع على فيها قديرة صغيرة بماء عذب لتسخن ببخار القدر باللحم حتى يخرج ماؤه ويريد اللحم أن يبيض، فيجعل عليه من الماء السخن قدر الحاجة عن مرقة وتترك القدر تطبخ، ثم يؤخذ لحم

ويدرس في المهراس ويجعل عليه ملح وقرفة وزنجبيل وفلفل وسنبل وقرنفل بمقدار وبياض بيض ويعجن عجناً حسناً حتى يختلط الجميع فيصنع منه بنادق ويجعل في القدر، ثم تؤخذ كزبرة خضراء وتدرس في مهراس من عود وتعصر باليد حتى يخرج ماؤها ويجعل في غضارة على حدة، وإن وجد شيء من سلق أخذ من ورقه الأخضر ودرس وعصر ماؤه على ماء الكزبرة. ثم تؤخذ بيض وتكسر في صحفة كبيرة ويجعل عليها ماء كزبرة خضراء وماء نعنع وملح وأفاويه ويضرب الجميع ضرباً جيداً، ثم ينظر إلى/ اللحم فإن كان قد نضج جعل في [29/أ] القدر ماء الكزبرة والسلق، ثم يؤخذ من الشحم الطري وينقى من العروق ويدرس بعيون الكزبرة الخضراء وعيون النعنع حتى يصير الشحم أخضر ويوضع في القدر، ثم يلقى في القدر من محاح البيض ثلاثة أو أربعة ثم يحمر القدر وتزال النار من تحتها وتترك على الغضا حتى يعقد وتتحمر، ثم تؤخذ بيضتان وتطبخان في الماء فإذا طبختا قشرتا وشقتا[1] على أربع، فإذا كمل هذا كله فرغ اللحم في غضارة وأظهرت البنادق والمحاح. وتجعل البيض المشقوقة أعلى اللحم وإن أردت أن تجعل محاح البيض [في] مقلاة فاعمل وذر عليه قرفة وزنجبيلاً وقدمها وسم الله تعالى وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

وإن أردت عملها بالباذنجان فلتأخذ من الباذنجان الصغير القدر الذي تريده وتقشره من قشره الأعلى وتشقه على أربع حتى توصله إلى القطمير ولا تفصله، ثم تأخذه وتجعله في قدر بماء وملح وتحملها على النار فإذا نضج فتخرجه وتغسله بماء سخن وتعصره برفق وتجعله مع اللحم حتى يطبخ الجميع ولا يجعل في القدر حاشا من ماء الكزبرة الخضراء وماء السلق والشحم المدروس بعيون الكزبرة والنعنع ويترك البيض والتحمير فلا حاجة إليهما.

وهذا النوع يعمل بلحوم العجاجيل الصغار على الوجهين وبلحم الجدي الرضيع وبالدجاج السمان على الوجه الأول فليعمل بحساب ذلك.

---

(1) ب: فإذا طبخت فتقشر وتشق.

3 ـ لون آخر يسمى بالكرنبية: ١٠٢

يؤخذ من لحم الكبش السمين الفتي ما يقع عليه الاختيار من أطايبه ويقطع ويغسل وينظف ويجعل في قدر جديدة بعد سقي القدر بالزيت ويبقى منه قدر ما يقوم باللحم، ويجعل على اللحم ملح وفلفل وكزبرة يابسة وقليل من بصل مقطوع وتحمل القدر على النار وتجعل قديرة صغيرة بماء عذب على فمها ويحرك القدر مرة بعد مرة حتى يخرج ماء اللحم ويريد أن يبيض فيجعل عليه من الماء الذي في القديرة ما يقوم به عن مرقة ولا يكثر منه، ثم يؤخذ الكرنب الشتوي وينقى تنقية بالغة وتؤخذ عيونه وتترك بالورق الصغير الذي فيها وتقطع فيها أضلاعه الرخصة بعد إزالة قشرها الأعلى وتجعل في قدر بماء وملح وتحمل على النار برسم السلق فهو أحسن وأقوى لدفع مضرته. ومن أراد أن يغسله بماء سخن ويجعله في القدر مع اللحم فعل فإذا طبخ الجميع يؤخذ شحم قليل ويدرس ويجعل معه عيون الكزبرة الخضراء ويجعل في القدر ويؤخذ قليل/ من [29/ب] كرويا وتدرس في المهراس درساً خفيفاً ويجعلها في القدر بعد طبخه وتترك ساعة حتى يخرج طيبها وتحمر القدر وتفرغ في غضارة وتؤكل إن شاء الله تعالى.

وإذا أردت عمله بالأكرنب الصيفي فيأخذه ويقشره وينقيه وليسلقه على كل حال من أجل كثرة حرافته، فإذا سلق غسل بماء عذب مسخن ويجعل في القدر مع اللحم، ثم يأخذ لحمًا ويدرسه وينقيه من العروق ويجعل عليه ملحاً وفلفلاً وزنجبيلاً وكزبرة يابسة وقرفة وقرنفلاً وسنبلاً بمقدار وبياض بيض ويعجنه عجناً حسناً حتى يمتزج الجميع ويصنع منه بنادق ويجعلها في القدر مع اللحم ثم يأخذ بيضاً ويكسرها ويجعل عليها ملحاً وأفاويه وماء كزبرة خضراء ويضرب الجميع ضرباً جيداً حتى يختلط ويتركه، ثم يأخذ شحمًا ويدرس بعيون الكزبرة الخضراء وعيون النعنع حتى يصير الشحم أخضر وتجعله في القدر، فإذا غلى تجعل التخمير في القدر وتحركه وتزال النار تحت القدر وتتركها على الغضا حتى تعقد.

وإن أردت أن تجعل محاح بيض ولوزاً مقشوراً فافعل، فإذا تحمرت القدر تفرغ وتزين ببيض مشقوق وتذر عليها قرفة وزنجبيلاً وتؤكل إن شاء الله تعالى.

وإن أردت أن تعمل النوعين من لحوم العجول فلتعملها على النحو المذكور.

٤ ـ لون آخر يسمى باللفتية:

يؤخذ من لحم الكبش الفتي السمين ما يقع عليه الاختيار من أطايبه ويقطع ويغسل وينظف ويجعل في قدر جديدة بعد سقيها بالزيت، ويجعل عليه ملح وفلفل وكزبرة يابسة ـ ومن الناس من يجعل كموناً وقليلاً من بصل مقطوع ـ وتحمل القدر على النار لتطبخ، وتؤخذ قديرة صغيرة ويجعل فيها ماء عذب وتجعل على فم القدر وتحرك القدر مرة بعد أخرى حتى يخرج ماء اللحم ويريد أن يبيض، ثم يجعل من الماء السخن الذي في القديرة ما يقوم به عن مرقه، ويترك القدر تطبخ ثم يؤخذ اللفت ويقشر من قشره الأعلى ويغسل ويجعل في القدر مع اللحم، فإذا طبخ الجميع تزال النار عن القدر وتترك قليلاً حتى تعتدل ثم تفرغ في غضارة ويذر عليها قرفة وتؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.
وإذا أردت عمله باللفت الصيفي فتأخذ اللفت وتقشره تقشيراً بليغاً وتقطعه قطعاً مدورة وتغسله وتجعله مع اللحم حتى يطبخ. ثم تأخذ لحماً وتدرسه وتنقيه من العروق وتجعل عليه ملحاً وفلفلاً وزنجبيلاً وقرفة وسنبلاً وقرنفلاً بمقدار وبياض بيض وتعجنه عجناً حسناً/. وتصنع منه بنادق وتجعل في القدر مع [30/أ] اللحم، ثم تأخذ شحماً وتدرسه[1] بعيون الكزبرة الخضراء وعيون النعنع وتجعله في القدر، فإذا غلى تؤخذ البيض وتكسر في صحفة ويجعل عليها ماء كزبرة خضراء وأفاويه مثل ما تقدم ويضرب الجميع بالمغرفة ضرباً جيداً حتى يمتزج، ثم ينظر إلى اللحم وما معه فإن وجد الجميع قد نضج وطبخ فيجعل البيض المضروب في القدر ويحرك باليد، وتزال النار من تحت القدر وتترك على الغضا حتى تعقد وتتحمر، ثم تفرغ في غضارة وتزين ببيض مشقوق وتذر عليها قرفة وزنجبيلاً ويؤكل ذلك هنيئاً إن شاء الله.

وإن أردت أن تجعل فيها قبل التجمير قليلاً من ماء الكزبرة الخضراء فلتفعل[2] وإن أردت عمل النوعين بلحوم العجول فاعملها.

---

(1) ب: ثم يؤخذ شحماً ويدرس.. ويجعل.

(2) ب: فليفعل.

5 ـ لون آخر يسمى بالقنّبيطيّة[1]:

يؤخذ من لحم الكبش الفتي السمين ما يقع عليه الاختيار، ويقطع ويغسل وينظف ويجعل في قدر جديدة، ويجعل عليه ملح وزيت كثير وفلفل كثير وكزبرة يابسة وقليل من بصل مقطوع، ويحمل القدر على النار وتجعل على فمها قديرة صغيرة بماء عذب وتحرك حتى يحرك ماء اللحم ويريد أن يبيض [و] يجعل فيه من الماء السخن في القديرة ما يقوم به عن مرقه، ثم يؤخذ القنبيط الطري ويقطع رأسه باليد ويترك عسلوجه وينقى منه ما يحتاج إلى التنقية ويغسل غسلاً جيداً، ثم ينظر إلى اللحم فإن وجد قد نضج فيجعل معه القنبيط ويترك حتى يطبخ الجميع، ثم تزال النار من تحت القدر ويترك على الغضا حتى تتجمر وتعتدل، ثم تفرغ في غضارة ويذر عليها قرفة وزنجبيل ويؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

6 ـ لون آخر يسمى بالسلقية:

يؤخذ من لحم الكبش السمين من أطايبه ما يقع عليه الاختيار، ويقطع ويغسل وينظف ويجعل في قدر جديدة، ويجعل عليه ملح وزيت جيد وفلفل وكزبرة يابسة وقليل من بصل مقطوع وحمص مبلول ولوز مقشور، وتحمل القدر على النار وتجعل على فمها قديرة صغيرة بماء عذب برسم المرقة، فإذا جعلت فيها الماء تتركها تطبخ، ثم يؤخذ سلق طري رخص وتنقى أضلاعه من الورق وتقطع الأضلاع ثم يعل السلق في قدر نظيفة بماء وملح وتحمل على النار حتى يخرج عن السلق بورقيته وينضج، ثم يؤخذ وينظر إلى اللحم فإن وجد قارب النضج جعل معه السلق في القدر، فإذا طبخ/ الجميع تزال النار من تحت [30/ب] القدر وتترك على الغضا حتى تتجمر وتعتدل، ثم تفرغ في غضارة ويؤكل ذلك هنيئاً إن شاء الله تعالى.

---

(1) يراد به الكرنب (Chou-fleur) والكرنب الشامي معروف.

7 ــ لون آخر يسمى بالبسباسية:

يؤخذ من لحم الكبش الفتي السمين قدر الحاجة، ويقطع ويغسل ويجعل في قدر جديدة ويجعل عليه ملح وزيت وفلفل وكزبرة يابسة وقليل من بصل مقطوع، وتحمل القدر على النار تطبخ وتحرك المرة بعد المرة حتى يخرج من اللحم ماؤه ويريد أن يبيض فيجعل عليه من الماء السخن كما تقدم قبل برسم المرقة، ثم يؤخذ بسباس طري رخص وينقى ويؤخذ منه الرخص ويقطع أدق ما يمكن، ومن شاء درسه فليدرسه، ويغسل ثم ينظر إلى اللحم فإن وجد قد نضج فيجعل معه البسباس في القدر حتى يطبخها جميعاً. ثم يؤخذ شحم ويدرس بعيون الكزبرة الخضراء وبعيون البسباس ويجعل في القدر مع اللحم، ثم يجعل في القدر قليل من ماء الكزبرة الخضراء سواء، فإذا كمل طبخ القدر فيتركها على نار لينة حتى يتجمر ثم تفرغ في غضارة وتؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

8 ــ لون آخر يسمى بالنعنعية:

يؤخذ من لحم الكبش الفتي السمين ما يقع عليه الاختيار من أطايبه ويقطع ويغسل وينظف ويجعل في قدر جديدة، ويجعل عليه ملح وزيت وفلفل وكزبرة يابسة وقليل من بصل مقطوع، ويحمل القدر على النار وتجعل على فمها قديرة صغيرة بماء عذب ليسخن بالبخار وتحرك القدر مرة بعد مرة حتى يخرج ماء اللحم ويريد أن يبيض فيجعل عليه من ماء القديرة المسخن ما يقوم به من مرقة ولا يكثر، ثم يؤخذ النعنع الرخص الطري وينقى ورقه وعيونه ويغسلان من الرمل والتراب المتعلق بهما، ثم يجعلان في قدر نظيفة بماء عذب ويطبخان، فإذا قرب نضجهما فيخرجهما من الماء ويصفى الماء، فمن أراد أن يجعله عوضاً من الماء المسخن برسم المرقة فهو أحسن وأنفع، ثم يؤخذ ورق النعنع المطبوخ ويدرس حتى يصير مثل العجين وتجعل في القدر مع اللحم، ثم يؤخذ شحم ويدرس بعيون الكزبرة الخضراء وعيون النعنع ويجعل في القدر ويجعل فيها شيء من ماء الكزبرة الخضراء ويترك حتى يطبخ، فإذا طبخت أزيلت النار من تحتها

وتركت على الغضا حتى تعتدل وتتجمر ثم تفرغ في غضارة وتؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

٦٤ ــ لون آخر يسمى بالترنجانية:

عمله مثل الذي تقدمه سواء حرفاً/ بحرف لا زيادة ولا نقصان، فاعلم [31/أ] ذلك.

٦٥ ــ لون آخر يطبخ بأبي خريش وهو لسان الثور:

يؤخذ من الكبش الثني الفتي السمين ويقطع ويغسل وينظف ويجعل في قدر جديدة ويجعل عليه ملح وزيت وفلفل وكزبرة يابسة وقليل من بصل مقطوع ويحمل على النار وتحرك المرة بعد المرة حتى يخرج ماء اللحم ويريد أن يبيض فيجعل عليه ماء سخن بمقدار، ثم يؤخذ أبو خريش وينقى ويقطع ويغسل ويجعل في قدر نظيفة بماء وملح قليل ويحمل على النار حتى يطبخ، ثم يخرج ويجعل على لوح ويضرب بظهر السكين حتى ينقطع ويصير لحمة واحدة، ثم تنظر إلى اللحم فإن كان قد نضج فيجعل فيه البقل المدروس، ثم يؤخذ شحم ويدرس بعيون الكزبرة الخضراء ويجعل في القدر، ويجعل فيها قليل من ماء الكزبرة الخضراء ويتركها قليلاً على نار لينة حتى يعتدل ويتجمر، ثم يفرغ في غضارة ويؤكل ذلك هنيئاً إن شاء الله تعالى.

٦٦ ــ لون آخر يطبخ بالإسفناخ(١):

يؤخذ من لحم الكبش الثني السمين ما يقع عليه الاختيار من أطايبه على قدر الحاجة، ويقطع ويغسل وينظف ويجعل في قدر جديدة، ويجعل عليه ملح وزيت وفلفل وكزبرة يابسة وقليل من بصل مقطوع ويحملها على النار وتحرك المرة بعد المرة حتى يخرج ماء اللحم ويريد أن يبيض فيجعل عليه ماء سخن

---

(١) راوح في كتابته هنا في ب بين الاسفناخ والاسفناج، وكلاهما جائز مقبول.

برسم مرقة، ثم يؤخذ الإسفناخ وينقى ويؤخذ الرخص منه خاصة، ويجعل في قدر نظيفة بماء ويحملها على النار، فإذا طبخ فيخرج ويجعل على لوح ويضرب بظهر السكين حتى ينقطع ويصير مثل العجين، ثم ينظر إلى [اللحم] فإن وجد قد نضج يجعل البقل معه في القدر، ثم يؤخذ الشحم ويدرس بعيون الكزبرة الخضراء وبعيون النعنع ويجعل مع اللحم وكذلك من ماء الكزبرة الخضراء، وتترك القدر على نار لينة قليلاً قليلاً لئلا يصفر البقل، ثم تفرغ في غضارة وتزين الغضارة في الأطعمة الكبيرة في الولائم بالجبن الطري ويقدم ذلك ويؤكل إن شاء الله تعالى.

وإن أردت أن تصنع هذا اللون من لحم الجدي فإنه ملائم له فتلصنعه، وإن أردت أن تطبخ من لحم الكبش الثني بالقطف واليربون فالعمل فيه واحد مثل الإسفناخ فافهم ذلك.

٦٢ ـ لون آخر يطبخ برؤوس الخس:

يؤخذ من لحم الكبش الثني السمين ما يقع عليه الاختيار من أطايبه ويقطع ويغسل وينظف ويجعل في قدر جديدة، ويجعل عليه ملح وزيت وفلفل وكزبرة يابسة وقليل من بصل مقطوع ويحملها على النار ويحركها مرة بعد أخرى حتى يخرج ماء اللحم ويريد أن يبيض فيجعل عليه ماء سخن برسم المرقة ولا يترك، ثم يؤخذ الخس ويقشر من قشره ويقطع ويزال جميع الورق الأخضر ويجعل في قدر نظيفة وتحمل القدر على الماء حتى تطبخ، فإذا طبخ يخرج ويدرس في مهراس من عود حتى تنحل أجزاؤه ويصير كالمخ، ثم ينظر إلى اللحم فإن وجد قد نضج فيجعل الخس في القدر مع اللحم ويترك حتى يغلي غلية أو غليتين، ثم تحمر القدر بالبيض على نحو ما ذكر قبل وتزال النار من تحتها وتترك على الغضا حتى تعتدل، ثم تفرغ، ويؤكل ذلك هنيئاً إن شاء الله تعالى.

وإن أردت عمله على صفة القرعية فيؤخذ اللحم ويعمل به كما عمل بالأول ويجعل عليه مثل الأول حرفاً بحرف، ثم يؤخذ الخس ويقشر تقشيراً بليغاً وتقطع رؤوسه مدورة رقاقاً. وتؤخذ العيون بورقها الصغار وتشق ويغسل

الجميع ويجعل في القدر مع اللحم، فإذا طبخ جعل في القدر صعتر محكوك باليد ويترك حتى يتحمر على نار لينة، ثم يفرغ في غضارة ويؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

وإن أردت عمله بلحم الجدي الرضيع فهو موافق له بحول الله تعالى.

٦٣ ـ لون آخر يسمى بالرجلية:[1]

يؤخذ من لحم ثنيان الكباش قدر ما يحتاج إليه ويعمل به مثل ما عمل بما قبله، فإذا حملت[2] القدر على النار تؤخذ رجلة طرية فتية دون زريعة وتقطع أدق ما يمكن ثم تغسل بالملح برفق وتحك باليدين حتى تخرج عنها لُعابيتها. ثم تجعل في القدر مع اللحم، فإذا طبخ الجميع فتؤخذ البيض وتكسر وتجعل عليها مثل ما تقدم في غير هذا الموضع وتضربها ضرباً جيداً ثم تجعلها في القدر وتحرك برفق وتترك على الغضا حتى تعتدل وتعقد، ثم تفرغ في غضارة وتؤكل إن شاء الله تعالى.

٦٤ ـ لون آخر يطبخ بالاسفراج[2]:

يؤخذ من لحم الكبش الفتي السمين قدر الحاجة ويقطع ويغسل وينظف ويجعل في القدر عليه زيت كثير وملح وفلفل وكزبرة يابسة وقليل من بصل مقطوع، وتحمل على النار وتحرك كما تقدم، وتجعل فيها من الماء السخن بمقدار/ [32/أ] برسم مرقة، ثم يؤخذ الاسفراج وينقى ويؤخذ الرخص منه ويجعل في قدر نظيفة بماء وملح، ويحمل على النار حتى ينضج ويزال عنه الماء، ويذاق فإن وجدت مرارته قد ذهبت فهو المراد، وإن وجدت لم تذهب فتجعل عليه ماء سخناً وتعيده ليسلق مرة أخرى حتى تذهب مرارته، ثم يؤخذ ويغسل بماء سخن ويجعل على غربال حتى يخرج عنه الماء، ثم ينظر إلى اللحم فإن وجد قد

---

(1) الرجلة: البقلة الحمقاء.

(2) ب: عملت.

(3) الاسفراج = (Asperge).

نضج فيجعل معه الاسفراج في القدر حتى يكمل طبخها، ثم يؤخذ شحم ويدرس بعيون الكزبرة الخضراء وبعيون النغنع ويجعل في القدر مع ماء كزبرة خضراء، فإذا غلى الشحم غلية أو غليتين فيؤخذ بيض فيكسر ويجعل عليها من الأفاويه وماء الكزبرة مثل ما جعل في غيره مما تقدم، وتخمر القدر وتزال النار من تحتها وتترك على الغضا حتى تعقد وتعتدل، ثم تفرغ في غضارة ويزين ببيض مشقوق مثل ما تقدم ويذر عليه قرفة وزنجبيل ويؤكل ذلك إن شاء الله تعالى.

وإن أردت طبخه بالخل مصبوغاً بالزعفران فتزيد في الأبازير كمـوناً وحبات ثوم وقليلاً من مري وورق أترج، فإذا حملت القدر على النار فتأخذ الاسفراج وتنقيه وتسلقه على مثل ما تقدم حتى تذهب مرارته ثم تغسله وتجففه وتقطعه قطعاً وسطاً ثم تنظر إلى اللحم فإن وجد قد نضج أو قارب يجعل معه الاسفراج حتى يكمل طبخه، ثم يؤخذ زعفران ويدرس ويحل بالماء ويجعل في القدر حتى يصبغ اللحم والاسفراج ولا يكثر، فإذا غلى غلية فيجعل في القدر من الخل الطيب قدر ما يستطاب، ثم يؤخذ بيض على قدر الحاجة وتكسر ويجعل عليها من الأفاويه مثل ما تقدم وقليل من زعفران ويضرب الجميع ضرباً جيداً ويخمر به القدر وتزال النار من تحتها وتترك على الغضا حتى يعقد وتعتدل ثم تفرغ في غضارة وتزين ببيض مشقوق وتذر عليها قرفة وزنجبيل ويؤكل إن شاء الله تعالى.

وإن أردته مُطَجّناً فتأخذ من اللحم المذكور ما تحب، وتقطعه قطعاً صغيرة وتغسله وتنظفه وتجعله في قدر جديدة، وتجعل عليها ملحاً وزيتاً كثيراً وفلفلاً وكزبرة يابسة وكموناً وقليلاً من بصل وحبات من ثوم وورق أترج وعود بسباس ومرياً طيباً بمقدار. وتحمل القدر على النار وتحركها/ مثل ما تقدم، [32/ب] وتجعل فيها من الماء المسخن برسم مرقة بمقدار، ثم تأخذ الاسفراج وتعمل به مثل ما عمل فيما قبله ولا تقطعه، فإذا كمل سلقه ونضج فتأخذ زعفراناً وتدرسه ثم تحله بالماء وتجعله في القدر، فإذا غلى غلية فتأخذ من الخل الطيب وتجعله في القدر على اللحم بمقدار الاستطابة وتترك القدر على النار، ثم تخمر على نحو

ما تقدم ولا تتركها تعقد، ثم تأخذ طاجناً مزججاً وتجعل فيه زيتاً وتحمله على النار، فإذا غلى الزيت فتأخذ بيضاً بقدر الكفاية وتكسرها في صحفة وتضربها بقليل من الأفاويه وتجعلها في الطاجن مستوية على قاعه، ثم تأخذ الاسفراج وتعصرها باليدين برفق وتسوي منه فرشة على البيض وفرشة من الاسفراج وفرشة من اللحم، ثم لا تزال تجعل فرشة من الاسفراج وفرشة من اللحم حتى يتخلصا جميعاً، ثم تأخذ المرقة وتصفيها وتأخذ صفوها وتجعله في الطاجن وتكسر بيضاً آخر بأفاويه وقليل زعفران محلول وتضربها وتجعلها على وجه الطاجن وتجعل محاح بيض على وجهه وتوجهه إلى الفرن حتى يعقد ويتحفظ من الحرق، وإن أردت أن تزيله من الطاجن وتزينه بالبيض المشقوق وتذر عليه قرفة وزنجبيلاً فعلت، وأكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

١٥ ــ لون آخر يطبخ بفريك الثوم الرخص:

يؤخذ من لحم الكبش السمين أطايبه مثل الصدر والأجناب ويقطع وينظف ويجعل في قدر جديدة ويجعل عليه ملح وزيت كثير وفلفل وكزبرة يابسة وكمون وحمص مبلول وبصل قليل وورق أترج وعود بسباس ومري، وتحمل القدر على النار ويصنع بها مثل ما صنع فيما تقدم من تحريك ومرقة، ثم يؤخذ الثوم ويقشر من قشره الأعلى ويقطع الأخضر منه مع الورق وتترك رؤوسه مع ما فيه من الأبيض ويشق ويصبغ بالزعفران المدروس، ويجعل في القدر مع اللحم حتى يطبخ، ثم يجعل من الزعفران على اللحم في القدر، ثم ينظر إلى اللحم فإن كان قد قارب النضج فيجعل فيه من الخل الطيب القدر الذي يراد من الطيب، وتطبع فم القدر بالعجين أو بالكاغد المبلول وتوجه به إلى الفرن حتى يجف ماؤه ويحسن وحينئذٍ تخرجه.

وإن أردت طبخه في الدار فيفرغ ما في القدر في طاجن مزجج ويسوّى اللحم والثوم فيه، وتجعل عليه صفو المرقة/ وتحمله على النار، ثم تأخذ طاجناً [33/أ] آخر دون مزجج وتجعل فيه ناراً قوية وتجعله على فم الطاجن الذي باللحم

وتتفقده ساعة بعد ساعة حتى يأخذ حقه من الطبخ ويرضيك، فتنزله عن النار وتتركه حتى تقل حرارته وتقدمه ويؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

٦٦ ـ لون آخر يطبخ بفريك اللوز الأخضر:

يؤخذ من لحم[1] الكبش السمين أطايبه، ويقطع ويغسل وينظف ويجعل في قدر جديدة ويجعل عليه ملح وزيت وفلفل وكزبرة يابسة وكمون ومري بمقدار وبصل قليل مقطوع وحبات ثوم وورق أترج وعود بسباس وحمص مبلول، ويحمل القدر على النار ويحرك مرة بعد أخرى حتى يخرج ماء اللحم ويريد أن يبيض فيجعل عليه من الماء المسخن عن مرقه، وتترك[2] على النار لتطبخ، ثم يؤخذ فريك اللوز يجرد من خارج وينقى ويغسل ويجعل في القدر مع اللحم يطبخ، فإذا قرب نضج اللحم واللوز تصبغه بالزعفران على نحو ما تقدم، ثم تجعل بعد ذلك مغرفة من خل طيب ليتذكى طعمه ويترك القدر على نار لينة حتى تتجمر.

ومن أراد أن يجمرها بالبيض فعل، ثم تفرغ في غضارة ويذر عليها زنجبيل ويؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى. ومن أراد عمله بلحوم العجول عمله بحول الله.

٦٧ ـ لون آخر يسمى بالنرجسية:

يؤخذ من اللحم الفتي السمين ويقطع ويغسل ويوضع في قدر بملح وزيت وفلفل وكزبرة يابسة ويطبخ نصف طبخة، ثم يقطع من الجزر الطيب المجرود أقلاماً على قدر نصف الإصبع، ويلقى على اللحم مع يسير ماء وخل وزعفران، ثم يذر عليه من الأرز المغسول يسيراً فإذا نضج صب عليه من البيض المضروب بالزعفران قدر ما يعقده ويترك، فإذا برد قطع بسكين قطعاً كأنها نرجس، وقد يتم طبخه في الفرن إن شاء الله تعالى.

---

(1) ب: اللحم.

(2) ب: ويتركها.

١٨ ـ لون آخر يطبخ بالحرشف المسمى بافزن:

يؤخذ من لحم الكبش السمين قدر الحاجة ويقطع ويغسل وينظف ويجعل في قدر جديدة، ويجعل عليه مثل ما جعل على الذي قبله، ويحمل القدر على النار ويصنع بها مثل ما صنع بالذي قبلها، ثم يؤخذ الحرشف وينقى من شوكه وغير شوكه ويسلق بالماء حتى ينضج، ثم يخرج ويغسل بماء سخن ويقطع قطعاً صغيرة، ويجعل في القدرعلى اللحم حتى يطبخ، ثم يجعل في القدر زعفران وخل على مثل ما تقدم، فإذا كمل طبخ القدر وتريد أن تكون مخمرة فتخمرها على نحو ما تقدم وتترك/ القدر حتى تتخمر ثم تفرغ في غضارة ويؤكل ذلك هنيئاً إن [33/ب] شاء الله تعالى. وعلى هذه الصفة يطبخ باللصيف[1] والقنارية، ومن أراد أن يطبخ جميع ذلك برانية فيقطعه قطعاً مدورة ويجعل فيه البنادق ويقلي الحرشف والقنارية بعد السلق، ويعمل هذا كله أيضاً من لحوم العجول، فافهم ذلك.

١٩ ـ لون آخر يطبخ بالكمأة وتسمى بالترفاس:

يؤخذ من لحم الكبش الثني السمين ويقطع ويغسل ويجعل في قدر جديدة ويجعل عليه ملح وزيت وفلفل وكزبرة يابسة ومري بمقدار، وتحمل القدر على النار وتحرك حتى يخرج ماء اللحم ويريد أن يبيض فيجعل عليه ماء سخن عن مرقة ولا يكثر، ثم تؤخذ الكمأة وتقشر بعد أن تغسل ويزال ما تعلق بها من التراب وغيره ويقطع باليدين دون سكين، ويجعل في القدر مع اللحم حتى يطبخ، وتزال النار من تحت القدر ويترك على الغضا حتى يتجمر، ثم تفرغ في غضارة ويذر عليها فلفل وزنجبيل ويؤكل ذلك هنيئاً إن شاء الله تعالى.

20 ـ لون آخر يسمى بالقرعية:

يؤخذ من لحم الكبش الثني السمين مثل الصدر والأجناب، ويقطع ويغسل ويجعل في قدر جديدة، ويجعل عليه ملح وزيت جيد وفلفل وكزبرة

---

(١) أورده دوزي (2: 537) ولم يشرحه شرحاً كافياً.

يابسة وبصل قليل مقطوع، وتحمل القدر على النار ويصنع بها مثل ما تقدم، ثم تؤخذ قرعة طرية رخصة، ويجرد قشرها من خارج وينقى داخلها من الزريعة والشحم حتى ينقى تنقية وتقطع قطعاً مربعة، وتغسلها وتجعلها في القدر مع اللحم حتى يطبخ، فإذا نضج الجميع جعل في القدر من الشطرية أغصان بمقدار، وإن لم توجد الشطرية فصعتر محكوك باليدين ولا يكثر، وتترك القدر على نار لينة حتى تتجمر، ثم تفرغ في غضارة وتؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى، ويعمل هذا النوع بلحوم العجول لمن أراد.

21 ـ لون آخر يطبخ بالتفاح المز والحلو:

يؤخذ من لحم الكبش الثني السمين قدر الحاجة ويقطع ويغسل وينظف ويجعل عليه ملح وزيت وفلفل وكزبرة يابسة وكمون قليل وبصل كذلك في قدر جديدة، وتحمل على النار وتحرك حتى يخرج ماء اللحم ويريد أن يبيض، فيجعل عليه ماء سخن عن مرقة، ثم يؤخذ التفاح ويقشر من خارجه وينقى من داخله من الزريعة وغيرها ويقطع حسب الإرادة ويجعل في القدر مع اللحم حتى يطبخا/ جميعاً، فإذا طبخا فيجعل في القدر قليل من الزعفران، ثم يجعل فيها [34/أ] بعد ذلك من الخل الطيب للتفاح المز قليل وللحلو مغرفة أو ما تقع عليه الإرادة، وتترك القدر حتى تتجمر ثم تفرغ في غضارة ويذر عليها قرفة وزنجبيل وتؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى. ومن أراد [أن] يفتقها بمسك وعنبر وماء ورد وكافور فإن ذلك مقوٍ للنفس مفرح.

22 ـ لون آخر يطبخ بالسفرجل:

وعمله مثل الذي قبله بلا زيادة ولا نقصان من التفتيق الذي ذكر في التفاحية فافهم ذلك.

23 ـ لون آخر يسمى بالفحصي:

يطبخ بالليم المصيّر والقرفة دون مدروسة.

يؤخذ من لحم الكبش السمين ومن شحمه ما يقع عليه الاختيار ويقطع

ويغسل ويجعل في قدر جديدة، ويجعل عليه ملح وزيت كثير وفلفل وكزبرة يابسة وبصل قليل وعيدان من قرفة، وتحمل القدر على النار وتحرك مرة بعد أخرى حتى يخرج ماء اللحم ويريد أن يبيض، فيجعل عليه ماء سخن عن مرقة ولا يكثر، ويترك يطبخ فإذا قرب نضج اللحم فيؤخذ من الليم المصير قدر الحاجة ولا يكثر، وأحسنه ما كان مصيراً في خله، ويجعل مع اللحم على نار معتدلة حتى ينضج الليم وتجف مائيته ولا يبقى في القدر إلا الزيت والودك، فحينئذٍ تفرغ في غضارة وتذر عليها قرفة وتؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى. ويعمل هذا اللون بالدجاج السمان وبلحوم العجول بحول الله تعالى.

24 ـ لون آخر مقلي في القدر:

يؤخذ من لحم الكبش الثني السمين ومن شحمه قدر المراد ويقطع وينظف ويجعل في قدر جديدة، ويجعل عليه ملح وزيت وفلفل وزنجبيل وكزبرة يابسة وبصل قليل وماء ومري قليل، وتحمل القدر على النار حتى تطبخ برفق وتذهب المائية، واللحم يحرك حتى يحمر، ثم تنزل القدر عن النار وتفرغ في غضارة ويجعل على اللحم خل ليم أو خل زنبوع أو خل حصرم طري، ويؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

25 ـ لون آخر يطبخ بالمري النقيع:

يؤخذ من لحم الكبش السمين قدر الحاجة ويقطع قطعاً صغاراً وينظف، ويجعل في قدر جديدة، ويجعل عليه ملح وزيت وفلفل وكزبرة يابسة وبصل قليل مقطوع ومري بمقدار وماء جيد، ويحمل على النار حتى يطبخ، فإذا كمل طبخها ونضج اللحم تترك القدر حتى تتجمر، ثم تفرغ في غضارة ويجعل عليه من الخلول المذكورة قبل من/ أي نوع يقع عليه الاختيار المراد. ويؤكل ذلك [34/ب] هنيئاً إن شاء الله تعالى.

26 ـ لون آخر يسمى بشوا قدر:

يؤخذ من لحم الكبش الثني السمين قدر الحاجة من أطايبه ومواضع الشحم منه ومن عيون الدوارة والمبعر، ويقطع اللحم قطعاً صغاراً وينظف

١١٥

ولا يغسل ويجعل في قدر جديدة، وتؤخذ الدوارة وتشق ويغسل ما فيها وتنظف وتقطع قطعاً صغاراً وتجعل مع اللحم، ثم يؤخذ المبعر ويحول ويجرد وينظف ويغسل ويقطع ويجعل مع اللحم ويطبع على فم القدر ويحمل إلى الفرن ولا يغفل عن تحريكها، فإذا علم أنها قد نضجت وطبخت فتخرج وقد أعد قرفة مدروسة وفلفل وزنجبيل وملح، ثم تفتح فم القدر ويجعل فيها الأفاويه والملح بمقدار ولا يكثر، وتحرك القدر حتى يختلط اللحم بالأفاويه والملح، ثم يفرغ القدر في غضارة ويذر عليها زنجبيل وقرفة. وإن أردت أن تجعل فيها شيئاً من الخلول فلتفعل، ويؤكل ذلك هنيئاً إن شاء الله تعالى.

27 ـ لون آخر يسمى باللوزية:

يؤخذ من لحم الكبش الثني السمين ومن شحمه قدر الحاجة، ويقطع ويغسل وينظف ويجعل في قدر جديدة، ويجعل في خرقة جديدة ملح نظيف وزنجبيل كثير أو كزبرة يابسة وبصل قليل ويربط ويجعل في القدر ويجعل عليه زيت كثير، ويحمل القدر على النار وتحرك مرة بعد أخرى حتى يخرج ماء اللحم ويريد أن يبيض، فيجعل عليه ماء سخن عن مرقة ولا يكثر وتترك على النار، ثم يؤخذ لوز حلو مقشور من قشرته مغسول بماء بارد مجفف بمنديل ويدرس في مهراس نظيف من عود حتى يصير كالمخ ويخرج منه الدهن فيؤخذ ويخرج ويجعل في وعاء ويغطى خوفاً من غبار، ثم تؤخذ القدر وتفرغ في صحفة كبيرة في وعاء على حدة قطعة في قطعة، وتؤخذ المرقة وتصفى بخرقة نظيفة وتغسل القدر مما فيها وتحمل على النار، ثم تعاد المرقة المصفاة واللحم فيها، فإذا سخنت فتجعل فيها اللوز المدروس وتحرك برفق حتى ينحل ويطبخ ويعلوه الودك، فيحنئذٍ تزال النار من تحت القدر وتترك على الغضا حتى تتجمر، ثم تفرغ في غضارة وتؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى. وإن أردت أن تجعل فيها بنادق فلتفعل.

وإن أردت أن تعملها بماء الليم فتجعله في القدر بعد طبخ اللوز وتتركه حتى يغلي/ غلية أو غليتين، ثم تجمر القدر وحينئذٍ تفرغها وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى. [35/أ]

28 ـ لون آخر مشرقي يطبخ بالقلقاص:

عمله كعمل اللحم باللفت حرفاً بحرف، ولا يؤخذ من القلقاص إلا الرقيق الفتي ويقشر وينظف ويقطع قطعاً مدورة ويسلق بماء وملح، ثم يغسل ويجعل في اللحم ويجعل فيه بعد طبخه مع القلقاص قليل من ماء الليم فإنه يذكيه، ويؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

29 ـ لون آخر طباهجيّة مشرقي:[1]

يؤخذ من لحم الكبش السمين ويقطع مثل الأصابع في الرقة، ثم يقطع مرة ثانية قطعاً صغاراً ويعزل السمين بناحية والمهزول بناحية، ثم يؤخذ السمين ويجعل في قعر القدر ويغلى حتى يرشح ويذوب شحمه ثم يجعل المهزول عليه، ولا يحرك حتى يغلي بمائه، فإذا غلى اللحم فيجعل عليه ملح وفلفل وكرويا وكزبرة يابسة ثم يحرك ويغطى فم القدر، فإنه يدرك من ساعته.

وإن أردته حامضاً فلتجعل في اللحم ماء حب الرمان الحامض، ويؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

30 ـ لون آخر طباهجية طباعية مشرقي:

يؤخذ من اللحم فيجعل منه شرايح صغاراً وتجعل[2] في صحفة، ويجعل عليها خل ويترك فيه ساعة حتى يتشرب من الخل، ثم يخرج ويعصر باليدين عصراً حسناً حتى يخرج الخل عنه، ثم تؤخذ برمة فيجعل فيها زيت ويحمل على النار، فإذا غلى الزيت يجعل فيه اللحم يغلي حتى يحمر، ثم تؤخذ صحفة ويجعل فيها خل ومري وكزبرة يابسة وصعتر وزعفران ويترك ذلك ساعة ثم يصفى ويؤخذ الصفو ويجعل في القدر على اللحم ويحرك برفق حتى يأخذ حقه من المرق وينزل ويؤكل إن شاء الله تعالى.

---

(1) طباهجة ويقال أيضاً طباهجية نوع من الطبيخ يطلق عليه احياناً كباب وهو لحم مقلي بشحم الإلية قد نجد هذا اللون في شمال المغرب ناحية تطوان بصفة خاصة.

(2) ب: ويجعلها.

31 ــ لون آخر مشرقي يسمى طباهجية مغمومة:

يؤخذ الكبش السمين ويعمل منه شرايح من اللحم الأحمر متوسطة ومن اللحم المخلوط بالشحم شرائح صغاراً، ويجعل في قدر جديدة قد جعل فيها زيت كثير، ثم تفرش الشرايح السمان وعليها الشرايح الحمر ويجعل عليها ملح وفلفل وكزبرة يابسة وكرويا وخل طيب ومري قليل، ويقطع من الجبن اليابس قطع صغار، ويجعل على اللحم في القدر غطاء ولا يحرك حتى ينضج ويؤكل هنيئاً [إن شاء الله تعالى].

[35/ب] 32 ــ لون آخر يطبخ بالفول الأخضر يسمى / بالفستقية:

يؤخذ من لحم الكبش الثني السمين ما يقع عليه الاختيار من أطايبه ومن شحمه، ويقطع ويغسل وينظف ويجعل في قدر جديدة ويجعل عليه ملح وزيت وكزبرة يابسة وكمون قليل وبصل قليل، وتحمل القدر على النار وتحرك حتى يخرج ماء الملح ويريد أن يبيض، فيجعل عليه من الماء السخن عن مرقة ويترك يطبخ ثم يؤخذ فول أخضر طري رخص ويقشر من قشرته ويغسل ويجعل في قدر نظيفة ويجعل عليه ماء عذب، وتحمل القدر على النار حتى يطبخ الفول، ويجعل على فم القدر قديرة صغيرة، فإن جف الماء عن الفول قبل أن يطبخ فيزاد فيه من الماء المسخن حتى يأخذ حقه ويطبخ، فإذا رأيته قد كمل طبخه فينزل عن النار، وتدخل مغرفة كبيرة في القدر ويحل الفول بالتحريك القوي حتى يصير كالمخ فيترك، وينظر إلى اللحم فإن وجد قد نضج أخذ الفول وجعل معه وحرك برفق. وتزال النار من تحت القدر ولا يترك إلا على نار لينة، ثم يؤخذ شحم طري ويدرس بعيون الكزبرة الخضراء أو بعيون النعنع ويجعل في القدر مع اللحم والفول، ويجعل في القدر أيضاً ماء كزبرة خضراء وتترك حتى تغلي وتتجمر ثم تفرغ في غضارة وتؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

33 ــ لون آخر يطبخ بالفول اليابس المطحون المسمى بالبيسار:

يؤخذ من لحم الكبش الثني السمين وشحمه وعيون الدوارة ويقطع

ويغسل وينظف ويجعل في قدر جديدة، وتجعل عليه ملح وزيت وفلفل وكزبرة يابسة وكمون وبصلة مقطعة، وتحمل القدر على النار وتحرك القدر مرة بعد المرة حتى يخرج الماء عن اللحم ويريد أن يبيض فتجعل عليه ماء سخناً عن مرقة وتترك القدر على النار تطبخ، ثم يؤخذ الفول ويغسل بالماء السخن مرات، ثم يدهن بالزيت ويجعل في قدر جديدة مدهونة بالزيت ويجعل عليه ماء سخن وبصلة صحيحة ورأس ثوم صحيح وكمون وبسباس، وتحمل القدر على النار تطبخ ولا تحرك بوجه حتى ينضج الفول، فإن جف الماء قبل نضجه زيد فيه من الماء السخن حتى يأخذ حقه من الطبخ، ثم يؤخذ ملح ويجعل في صحفة وتؤخذ المغرفة وتدخل في القدر ويحرك بها الفول ويجعل فيها الملح ويحرك الفول برأس المغرفة حتى ينحل ويصفو ويأخذ حقه من الملح، فيترك ثم ينظر إلى اللحم فإن وجد قد/ طبخ فيجعل عليه الفول قليلاً قليلاً حتى يلتئم مع اللحم، وتترك [36/أ] القدر على الغضا ساعة حتى تأخذ في البرد وتفرغ في غضارة وتؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

34 ـ لون آخر يطبخ بالحمص المطحون:

يؤخذ من لحم الكبش الثني مثل ذنبه وإليته وصدره ويقطع ويغسل ويجعل في قدر جديدة، ثم يؤخذ الحمص وينقى من قشره بعد الطحن ويجعل في القدر مع اللحم ويجعل عليها ماء سخن وزيت كثير وملح وفلفل وبصلة مدقوقة، وتحمل القدر على النار لتطبخ، فإذا غلت أقلل من تحتها النار، وتترك على نار لينة حتى ينحل الحمص، فإذا نضج فيخرج اللحم عنه ويحرك الحمص بالمغرفة حتى ينحل، فإذا انحل أعيد[1] إليه اللحم وجعل عليه من الخل الطيب قدر ما يستحسن من طعمه، وتترك القدر على الغضا ساعة ثم تفرغ في غضارة وتؤكل.

---

(١) ب: يعيد.

35 ــ لون آخر مشرقي يقال له طفشيلة:

يؤخذ من لحم الكبش الثني مثل الذي أخذ قبله ويقطع قطعاً صغاراً ويغسل ويجعل في قدر جديدة، ويجعل عليه ملح وزيت كثير وفلفل وكزبرة يابسة وبصلة مقطوعة، وتحمل القدر على النار وتحرك مرة بعد أخرى حتى يخرج ماء اللحم ويريد أن يبيض فيجعل عليه ماء سخن عن مرقة ويكون وسطاً وتترك القدر تطبخ، ثم يؤخذ الحمص ويدرس حتى يصير كالدرمك ويغربل بغربال من شعر، ثم يؤخذ اللحم ويخرج قطعة قطعة ويجعل في غضارة ويغطى وتصفى المرقة بخرقة نظيفة، ثم تنظف القدر بالغسل وتعيدها على النار، ثم تعاد المرقة المصفاة واللحم ويجعل على اللحم زعفران محلول بعد درسه وقرفة مدروسة ويجعل عليه خل طيب قدر ما يستطاب به، فإذا كمل بالطبخ تؤخذ المغرفة وتدخل في القدر ويذر دقيق الحمص قليلاً قليلاً ويحرك حتى يأخذ حاجته وتبين خثورته ولا يغفل عنه لئلا يحترق ويفسد، ثم ينزل ويفرغ في غضارة ويؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

36 ــ لون آخر يسمى بالعربي:

يؤخذ من لحم الكبش السمين قدر الحاجة ويقطع ويغسل وينظف ويجعل عليه ملح وزيت وفلفل وكزبرة يابسة وكمون قليل وحمص مبلول كثير ولوز مقشور ومري وسط وبصلة مقطعة وورق أترج وعود بسباس في قدر جديدة، وتحمل القدر على النار وتحرك حتى يخرج ماء اللحم ويريد أن يبيض فيجعل عليه ماء سخن عن مرقة، وتترك القدر على النار حتى تطبخ، فإذا نضج اللحم والحمص فيؤخذ زعفران ويجعل/ بعد درسه في مهراس من نحاس ويجعل في [36/ب] القدر حتى يصبغ اللحم والحمص صبغاً محكماً، ثم تزال النار من تحت القدر وتترك على الغضا حتى تتجمر ثم تفرغ وتؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

وإن أردت عمله بلحوم العجول فلتفعل، ويزين هذا اللون في الولائم بالفرش والبيض المشقوق فافهم ذلك.

37 ـ لون آخر يسمى بالصنابي جيد للمعدة الضعيفة الباردة:

يؤخذ من اللحم الفتي السمين وينظف ويقطع ويجعل في قدر نظيفة بملح وزيت وكزبرة يابسة وفلفل وشيء من السذاب[1] البستاني ويسير من بصل ومغرفة خل ويوضع على نار لينة، فإذا تقلى صُبَّ فيه من الماء قدر كفاية ويطبخ حتى ينضج، ثم يؤخذ من لباب الخبز المختمر المحكوك ويضرب ببيض ومغرفتين من صناب متقن العمل ويخمر في القدر، فإذا تعقد فينزل عن الجمر ويترك يخرج ودكه ويستعمل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

38 ـ لون آخر:

يؤخذ جنب كبش ثني ويترك مع صدره ويضرب بالساطور حتى تنكسر الأضلاع من أول الجنب إلى آخره ولا تبان، ويكون كسر الضلع في ثلاثة مواضع، ويحك الجنب بالملح والفلفل حكاً محكمًا ويجعل في طاجن كبير مزجج مفروش، ويحمل إلى الفرن ويجعل على بعد من النار حتى ينضج ويحمر ويحول على الوجه الآخر حتى يحمر ويخرج ويستعمل إن شاء الله تعالى. وإن أردت أن تجعل شيئاً من الخلول المذكورة قبل فلتفعل أو تأكله بالصناب.

وإن أردت أن تشويه فلتجعله في سفود من حديد أو عود وتجعل النار حوله من بعد، وتشويه برفق حتى ينضج ويترك صحيحاً على أصله. وإن أردت أن تقطعه فتكسر أضلاعه بالساطور وقطعه للطول وتسفّده في السفود وتشويه بعد أن تحكه بالملح والفلفل برفق حتى ينضج ويؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

39 ـ نوع آخر:

يؤخذ لحم الكبش السمين من الأفخاذ والسنسن بما عليه من الشحم ويشرح بالسكين شرايح رقاقاً، ويجعل عليها ملح مدروس وصعتر مدروس

---

(1) السذاب هو الفيجن ويطلق عليه بالبربرية أورم؛ راجع التفاصيل في تحفة الأحباب: 159، 364 حيث يستند كولان إلى الغساني القاسي.

بمقدار وفلفل وتحول باليدين حتى تأخذ من الملح وغيره، ثم يؤخذ مفرش من الحديد المعد لشواء الشرايح ويجعل على نار معتدلة لا لهب فيها ولا دخان، وتفرش الشرائح عليه، فإذا احمرت تحول حتى يحمر الوجه الثاني وتنضج، فتزال ويجعل غيرها حتى تكمل، ولا تغطى إلا بشيء يخرج منه/ البخار، وإذا وقع [37/أ] استعمالها أحضر في المائدة وعاء بمري نقيع ووعاء بصناب فيغمر في أيها يقع عليه الاختيار ويؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

وإن أردت عمل الكبش الثني مشوياً في التنور فيأخذه وتسفده في سفود من عود من ذنبه إلى عنقه، ثم تأخذه وتقطع ذراعيه من المفصل وبينها وكذلك فخذيه من عرقوبيه وتقطع ذنبه وإليته ووركه ثم تؤخذ كرشه ومصارينه وفؤاده وينظف الجميع ويقطع وتصنع منه عصابة على سفود ويكتف بالمنسج ثم تلف بالمصران، ثم يؤخذ سفود ويجعل مصلياً من خاصرتيه ويجعل الذنب والإليتان معه عليه، وتجعل الذراعان والعرقوبان في جوفه ويحمى التنور حتى يبيض، فإذا حمى جعل في قاعه طاجن من فخار وأدخل الكبش في التنور، ويجعل طرف السفود في الطاجن، وكذلك يفعل بسفود العصبة، ويغطى التنور ويطين حتى لا يخرج بخاره وكذلك تسد جميع منافسه ويترك مسدوداً حتى يعلم أن الكبش قد نضج، فيفتح عليه ويخرج ويجعل على ما يقع عليه الاختيار من النعنع أو البسباس أو الريحان أو غيرهم، ويرش عند خروجه من التنور بخل ونعنع لمن أراد ذلك ويذر عليه تفويه ويحضر بين اليدين ملح مدروس ويؤكل إن شاء الله تعالى.

40 ــ لون آخر يسمى الكامل:

تأخذ كبشاً ثنياً سميناً فتذبحه وتسلخه وتفتح جوفه من بين أفخاذه فتحاً ضيقاً قدر ما يسع منه اليد وتدخل اليد فيه ويخرج جميع ما في جوفه ويغسل من الدم وينظف ويترك بناحية، ثم يؤخذ من الدجاج السمان الفتية قدر ما يقوم ومن فراخ الحمام واليمام المسمنة والعصافير السمان ويطبخ أي لون وقع عليه الاختيار، ثم يصنع حسو من لباب الخبز المحكوك المضروب ببياض البيض

وجميع الأبازير ويحشى به أجواف الطيور الموجودة المعدة لذلك، ثم تؤخذ واحدة بعد واحدة وتدخل في جوف الكبش حتى تمتلىء، ثم تصب عليه بقية الحسو ومحاح البيض المعهودة والبنادق وليم مصير وزيتون، ثم يخاط الفتح بخيط قوي خياطة محكمة، ثم يدخل الكبش كما هو في التنور ويطبق عليه ويترك قليلاً، ثم يخرج ويدهن من أوله إلى آخره بخل مري نقيع وقليل من زعفران وفلفل وصعتر وكذلك/ يرش جوفه قبل أن يملأ الحسو ويرد إلى التنور ويترك حتى [37/ب] يكمل نضجه ويحسن وحينئذٍ يخرج ويستعمل إن شاء الله تعالى.

٤١ ــ لون آخر يسمى بأكناف:

يؤخذ الكبش الثني وتقطع مفاصله وأضلاعه ثلاثاً ثلاثاً، ثم تحفر حفرة في الأرض ويجعل فيها العنق ويلقى عليه اللحم قطعة على قطعة، ثم تأخذ طاجناً كبيراً وتغطي به اللحم وتضم التراب إلى حواشي الطاجن لئلا يخرج بخار اللحم، ويجعل على الطاجن الحطب ومع جوانبه، وتشعل فيه النار وتترك كذلك بمقدار ما يعلم أنه احمر وجهه فتزال عنه النار إلى ناحية ويرفع الطاجن عن اللحم، ويحول اللحم فيرد أعلاه أسفله وأسفله أعلاه ويرد عليه الطاجن ثم ترد النار على الطاجن وتشعل وتترك ساعة بمقدار ما تعلم أن اللحم قد كمل شيه واحمر، فتزال النار ويرفع الطاجن ويجعل اللحم في وعاء ويجعل عليه الملح والفلفل ويؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

42 ــ لون آخر يطبخ بالعسل يسمى بالمعسل:

يؤخذ من لحم الكبش السمين مثل الذنب والصدر وما أشبه ذلك من مواضع الشحم وشحم الكلى. ويقطع قطعاً صغاراً وينظف ويجعل في قدر جديدة ويجعل عليه ملح وزيت كثير وكزبرة يابسة وماء بمقدار، ويحمل القدر على النار ليطبخ، ثم يؤخذ عسل طيب قدر ما يعلم أنه يقوم بالقدر ويجعل في طنجير حتى تخرج رغوته ويتصفى، ثم يؤخذ اللحم ويخرج من القدر ويجعل على حدة، وتصفى المرقة على حدة وينظف القدر بالغسل، ثم تعاد على النار

ويجعل فيها العسل ثم اللحم والمرقة، ثم يؤخذ من النشا قدر أوقية ونصف للرطل الواحد من العسل وتحله في الماء وتصفيه في القدر برفق وهي تحرك، ولا تغفل في التحريك لئلا ينعقد النشا، ويُلوّن بشيء من الزعفران ويترك القدر يتجمر حتى يظهر ودكها ويؤكل ذلك هنيئاً إن شاء الله تعالى.

43 ــ لون آخر يسمى بالغسانية:

يؤخذ من اللحم المذكور مثل ما تقدم وينظف ويجعل في قدر جديدة، ويجعل عليه ماء وملح وزيت كثير وكزبرة يابسة وعسل منزوع الرغوة. وتحمل القدر على النار لتطبخ حتى ينضج اللحم، ثم يؤخذ السميد ويغسل بالماء السخن مرات، ثم يجعل في القدر مع اللحم شيء بعد شيء وهو يحرك حتى يتم/. ويذاق فإن كان غير حلو زيد فيه العسل، وإن كان خفيفاً فيزاد فيه [38/أ] السميد حتى يصلح، ويحرك فإن ظهر عليه الزيت وإلا زيد فيه حتى ينضج السميد ويبعد عن النار، ويلون بشيء من الزعفران، ثم ينزل ويفرغ ويؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

44 ــ لون آخر يسمى برأس ميمون:

يؤخذ من لحم الكبش السمين من الخواصر وعيون الدوارة وتقطع قطعاً صغيرة وتغسل وتنظف وتجعل في قدر جديدة، ويجعل عليه ملح وزيت كثير وفلفل وكزبرة يابسة وكمون وبصل قليل مقطوع ولوز مقشور وحمص مبلول ومغرفة من مري وحبات من ثوم وورق أترج وعود بسباس، وتحمل القدر على النار وتحرك حتى يخرج ماء اللحم ويريد أن يبيض فيجعل عليه ماء سخن ويترك على النار حتى يطبخ، ثم يؤخذ زعفران ويدرس في مهراس نحاس ويحل بماء عذب ويجعل في القدر على اللحم حتى يصبغ، ثم بعد ذلك يجعل فيها خل طيب قدر ما يستطاب. ثم يؤخذ بيض بقدر ما يعلم أنها تقوم بالقدر ويكسر في صحفة ويؤخذ من محاحها وتجعل في القدر، ويجعل على الباقي ملح وفلفل وزنجبيل وقرفة وقليل من زعفران مدروس، ثم يؤخذ اللحم بعد نضجه ويفرغ

في غضارة على حدة وتصفى المرقة ويزال ورق الأترج وعود البسباس والثفل المتكون في القدر، ثم تؤخذ الأواني المصنوعة لطبخه من الفخار المزجج وهي ضيقة القاع واسعة الفم وتجعل على النار ويجعل فيها من الزيت قدر أوقيتين. فإذا غلى يؤخذ اللحم وما معه من حمص ولوز ويخلط بالبيض ويجعل في الأواني بعد أن يجعل أولاً في كل آنية فصٌ من المحاح المعقودة ولا تملأ الأواني، ويؤخذ الودك من صفو المرقة ويجعل مع الزيت، فإذا عقد البيض وأراد الزيت والودك أن يجف فتزال عن النار، فإذا فرغت في الغضارة قلبت على فمها في وسط الغضارة وتبقى مثل جمجمة السكر، ثم يؤخذ من قدر الفرش المتقدم ذكره مغرفة ويجعل عليه، ويزين بالبيض المشقوق وتذر عليه الأفاويه ويؤكل إن شاء الله تعالى.

45 ــ لون آخر يسمى بالبلاجة:

تؤخذ قصبة الرئة بما فيها حاشا الطيحال ويقطع قطعاً كباراً وينظف، وتؤخذ الدوارة وتنقى وتنظف بالغسل وتقطع، ويجعل الجميع في قدر جديدة ويجعل عليها ماء وملح / وزيت وفلفل وكزبرة يابسة وبصل مقطوع بنصفين على [38/ب] القدر الذي يراد، ويحمل القدر على النار، فإذا قاربت النضج فيخرج ما في القدر ويوضع على لوح ويقطع أدق ما يمكن، ثم يؤخذ من البيض بقدر الكفاية ويكسر في صحفة ويجعل عليها ملح وفلفل كثير وقرفة وزنجبيل. وإن عدم الزنجبيل جعل عوضاً عنه عاقر قرحا وزعفران وفتاتة خبز، ويضرب الجميع ضرباً جيداً ويؤخذ صفو المرقة والفؤاد المقطع وغيره ويجعل الجميع مع البيض، ثم يؤخذ طاجن من فخار مزجج ويجعل فيه زيت، ثم يصب فيه البيض وما معه وينجم وجه الطاجن بمحاح البيض واللوز، ويجعل عليه الودك ويوجه إلى الفرن ويجعل على بعد من النار ويترك حتى ينضج ويحمر ويخرج ويترك حتى تذهب عنه الحرارة ويستعمل إن شاء الله تعالى.

وإن أردت أن تعملها باللحم فتأخذ اللحم وتطبخه غير مقطع في قدر جديدة وتجعل عليه ملحاً وماء، فإذا طبخ تخرجه من القدر وتقطعه باليد حتى

يخرج مثل لحم الهريسة وتجعله في طاجن مزجج وتجعل عليه البيض المضروب بالأبازير كما تقدم وتصب عليه الزعفران وتجعل عليه زيتاً طيباً كثيراً وتحمله إلى الفرن حتى يطبخ ويحمر وتكثر فيه من الفلفل والعاقر قرحاً والزنجبيل وتستعمله إن شاء الله تعالى.

46 ــ لون آخر يسميه الأندلسيون بالقلية[1]:

تؤخذ قصبة الرئة كما تقدم والدوارة والكرش، فيسلق الكرش بالماء السخن حتى يبيض، وتنقى الدوارة وتشق، وتقطع القصبة والكرش والدوارة قطعاً صغاراً وتجعل في طاجن من فخار أو من حديد، ويجعل على اللحم المقطع ماء وملح وزيت وفلفل وكزبرة يابسة ومغرفة صغيرة من مري نقيع وكمون وبصلة مقطعة، ويحمل على النار حتى يطبخ، فإذا طبخ ونضج فيجعل عليه من الخل الطيب قدر الحاجة، ويترك الطاجن على النار حتى يغلي الخل غلية أو غليتين وينزل عن النار ويؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

---

(1) التقلية في المغرب (لا يختلف عنه).

الفصل الثالث:
في لحوم الخرفان

١ ــ لون يسمى بالبديعي:

يؤخذ من لحم الخروف الصدر والأجناب والذنب وما أشبه ذلك ويقطع قطعاً صغاراً بل وسطاً، ويجعل في قدر جديدة ويجعل عليها ملح وماء وزيت/ [39/أ] كثير وفلفل وكزبرة يابسة وبصل قليل مقطوع، وتحمل القدر على النار لتطبخ، فإذا قارب طبخها فتأخذ جبناً طرياً من يومين أو ثلاثة ويكون حاراً ويغسل بالماء العذب ثم يقطع قطعاً رقاقاً مربعة على قدر الكف، ثم يؤخذ من البيض القدر الذي يقع عليه الاختيار، وتكسر في مثرد ويخرج من محاحها خمسة أو أكثر، ويجعل على حدة، ثم يجعل على اللحم البيض وفلفل وزنجبيل وقرفة وزعفران وماء وكزبرة خضراء وماء نعنع ويضرب الجميع ضرباً جيداً حتى يختلط، ثم يؤخذ الجبن ويجعل في المثرد ويحرك في البيض والزعفران حتى يصبغ، ثم يصبغ اللحم بالزعفران ولا يكثر، ثم ينظر اللحم إن كان قد نضج فيخرج من القدر ويجعل على حدة، وتصفى المرقة وتجعل على حدة، ثم يؤخذ طاجن كبير مزجج ويجعل فيه زيت وتفرش طاقة من الجبن في قاعه، ثم تجعل طاقة من اللحم مستوية ثم طاقة من الجبن حتى يتم الجبن واللحم، ثم يؤخذ الودك من المرقة برفق ويجعل في الطاجن، ثم يؤخذ البيض المضروب ويجعل على اللحم والجبن حتى يعمه وينجم وجه الطاجن بمحاح البيض واللوز المقشور ويزاد قليل من صفو المرقة ويذر على وجه الطاجن من الأفاويه ما يقع عليه الاختيار ويوجه به إلى الفرن ولا يقرب من النار بل يكون على بعد حتى يأخذ حقه من النضج

ويحمر، فإذا احمر وجهه وجف ماؤه فيحرك ويترك حتى تذهب حرارته، ويؤكل هنيئاً إن شاء الله تعالى. وعلى هذا العمل يعمل بلحم الجدي الرضيع أو بالدجاج السمان، فافهم ذلك واعمل بحسبه على نحو ما تريد.

2 ــ لون آخر يسمى بالمعلّك:

يؤخذ الخروف الرضيع السمين بجملته حاشا رأسه وفؤاده وكرشه ومصارينه، ويقطع من مفصل إلى مفصل وينظف ويجعل في إبريم كبير من فخار[1] أو من حديد وتجعل عليه ملحاً، ويحك حتى ينضج ويخرج ماؤه، ثم يؤخذ الجبن الطري من ثلاثة أيام أو نحوها وينظف ويقطع ويجعل مع اللحم ويحرك بالمغرفة، ولا يزال كذلك حتى يختلط اللحم والجبن ويلتثها، فإن كان سميناً وظهر فيه من الودك ما يغني عن الزيت أو الزبد فحسن وإلا فيزاد الزيت أو الزبد وهو أليق/ حتى ينضج ويريد أن يحمر، وحينئذٍ تقطع عنه الزبد وتتركه [39/ب] على نار معتدلة حتى يعتدل وتفرغه في مثرد وتستعمله إن شاء الله تعالى، وذر عليه قرفة وفلفلاً إن وجدتها فإن هذا الطعام أكثر ما يعمل في مراحل الغنم فاعلم ذلك.

3 ــ لون آخر:

تأخذ من لحم الخروف من أطايبه ما أحببت وتنظفه وتجعله في طاجن من حديد وتجعل عليه ماء وملحاً وزيتاً وفلفلاً وكزبرة يابسة وقطعة من بصلة مقطعة ومرياً نقيعاً قدر ما تريد وتحمله على النار، فإذا قارب نضجه إن أردت أن تصبغه بشيء من زعفران محلول فافعل، وتحمله إلى الفرن حتى يكمل نضجه ويحمر، وحينئذٍ تخرجه وتتركه حتى تخف حرارته وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى. وإن أردت عمله بمري الحوت عوضاً من المري النقيع فاعمله وهو موافق له.

---

(١) ب: فخاراً.

4 ـ لون آخر:

تأخذ من لحم الخروف ما أحببت من أطايبه وتقطعه وتنظفه وتجعله في قدر جديدة وتجعل عليه ملحاً وزيتاً وفلفلاً وكزبرة يابسة وبصلاً قليلاً مقطوعاً ومرياً نقيعاً وتحمل القدر على النار، فإذا خرج ماء اللحم وقارب أن ينضج فتجعل عليه ماء سخناً، ثم تأخذ الترفاس فتغسله وتقشره من خارج وتقطعه بيديك وتجعله مع اللحم في القدر حتى ينضجا جميعاً وتترك القدر على الغضا حتى يتجمر وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى. وإن أردت أن تسلق الترفاس بماء وملح وحينئذٍ تجعله مع اللحم فافعل، فإنه أبلغ، وإن أردت عمله بمري الحوت عوضاً من المري النقيع فاعمله إن شاء الله تعالى.

5 ـ لون آخر:

تأخذ فخذ الخروف وتشرحه وتجعله في قدر جديدة بملح وفلفل وكزبرة يابسة ومغرفتين من خل ونصف مغرفة من مري ومغرفة من زيت وتحملها على النار حتى تطبخ، فإذا اعتدلت بالطبخ فتخرج الفخذ من القدر وتقليها في الزيت في طاجن من حديد أو فخار مزجج، وتأخذ خمس بيضات وشيئاً من دقيق وفتات خبز ويضرب الجميع ويعاد الفخذ إلى القدر بقليل من المرقة وتجعل معه البيض حتى يطبخ، فإذا كمل تعيد المرقة كلها عليه وتترك القدر يتجمر ثم تفرغها في غضارة وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

6 ـ لون آخر:

تؤخذ فخذ خروف/ وتشرح صحيحة وتجعل في قدر ويجعل عليها ملح [٤٥/أ] وزيت وخل وفلفل وكزبرة يابسة ولوز مدروس محلول بالماء، وتحمل القدر على النار حتى تطبخ، فإذا طبخت تحمرها ببيض وفتات خبز وتتركها في الغضا حتى تعتدل وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

7 ــ لون آخر:

تأخذ جنب خروف سمين وتدخل له السكين بين اللحم والأضلاع حتى ينفصل اللحم عنها برفق ولا ينقطع وتملحه وتتركه، ثم تأخذ لحمًا آخر من الأفخاذ وغيرها وتجعل عليه مغرفة من زيت ونصف مغرفة من مري نقيع ولوز مقشور ومغرفة من ماء كزبرة خضراء وفلفلاً وبيضاً وفتاتة خبز، فتكسر البيض وتخلطه مع الأبزار والفتات وغيره، ثم تأخذ مقلاة من فخار أو من حديد وتجعل فيها زيتاً، فإذا غلى تأخذ اللحم المدروس والمخلوط بالبيض وغيره وتجعله في المقلاة على نار معتدلة حتى يطبخ الحشو ولا يبالغ في طبخه ويحشى به جنب الخروف بين اللحم والأضالع برفق، وتدهنه بمري وتجعله في طاجن وتوجه به الفرن، وإن أردت طبخه في الدار فيكون ذلك في قدر واسعة الفم، وتغسل الآنية التي عملت فيها الحشو بماء وتجعله على الجنب في القدر وتجعل الأضالع إلى فوق واللحم والحشو إلى أسفل حتى يطبخ الجميع، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

8 ــ لون آخر:

تأخذ من لحم الخروف السمين ما أحببت وتقطعه وتغسله وتجعله في قدر جديدة وتجعل عليه سكراً وعسلاً طيباً وماء ورد ولوزاً مدروساً وصحيحاً وجلجلاناً مقشوراً، وتحمل القدر على نار معتدلة، ولا تغفل عن تحريكها حتى تطبخ، فإذا طبخ تأخذ كعكتين وتدرسهما درساً بالغاً وتجعل رقيقهما في القدر وتكون القدر على الغضا وأنت تحركها بالمغرفة حتى ينعقد إن شاء الله تعالى، وكل هنيئاً بحول الله تعالى.

9 ــ لون آخر:

تأخذ خروفاً سميناً رخصاً وتتركه صحيحاً بعد فتح بطنه وتنظفه وتجعل عليه زيتاً وملحاً وفلفلاً وكزبرة وتتركه قليلاً، ثم تأخذ جبناً طرياً وتعركه بيديك حتى ينحل وتجعل عليه ماء كزبرة خضراء وفلفلاً وقرفة ومن ماء نعنع ومن

عيونه وزيتاً عذباً وملحاً، ويضرب الكل ضرباً جيداً، ثم يحشى به جوف الخروف بين/ أفخاذه وتحت جنبيه. وتأخذ شيئاً من ماء وتجعل فيه من الجبن [٤٥/ب] وتحله وتجعل معه بيضاً وأبازير وتضرب الجميع وتجعل الخروف في طاجن كبير وتجعل عليه الماء بالجبن والبيض وتوجهه إلى الفرن حتى يطبخ على بعد من النار، فإذا نضج واحمر فتخرجه وتخيط جوفه بعد حشوه فافهم.

٦٥ ـ لون آخر:

تأخذ خروفاً سميناً وتذبحه وتسلخه وتفتح جوفه فتحاً صغيراً وتخرج ما في الجوف وتنظفه وتتركه، ثم تأخذ عصافير سماناً وزرازير ويماماً سماناً وأفراخ حمام، وتسلق اليمام والفراخ وتأخذ[1] حشو أجوافها وتجعلها في جوف الخروف بمري نقيع قد حل فيه زعفران وفلفل، ويجعل في طاجن كبير قدر ما يسع فيه الخروف ويجعل عليه مرقة من زيت ومري وماء بصلة وماء كزبرة خضراء وفلفل وكزبرة يابسة وزعفران وما بقي من الحشو ويدخل الفرن ويترك حتى ينضج ويحمر من جوانبه ويخرج ويستعمل إن شاء الله تعالى. وكذلك تصنع بالجدي إن أردت.

٦٦ ـ لون آخر:

تأخذ جنب خروف سمين وتملحه بعد أن تفصل اللحم من الأضلاع من وسطه خاصة، ثم تأخذ لحماً آخر وتدرسه وتجعل معه لوزاً مدروساً وفتات خبز ومغرفة من ماء البسباس الأخضر وبيضة وتضرب الجميع وتجعل فيه فلفلاً وزنجبيلاً وملحاً وقرفة وتحشو به بين اللحم والأضلاع، وتأخذ من اللحم المدروس وتحله بالماء وتضربه بقضيبين وتحركه، وتجعل الجنب في طاجن من فخار وتجعل عليه هذا اللحم المحلول وتوجهه إلى الفرن بعد أن يطبخ في الدار بعض الطبخ، وحينئذٍ ترسله إلى الفرن فإذا كمل طبخه واحمر فتخرجه وتستعمله إن شاء الله تعالى.

---

(١) ب: وخذ.

12 ــ لون آخر:

تأخذ جنب الخروف وصدره ويدخل السكين بين اللحم والعظام حتى ينفصل اللحم من العظم ويبقى على حاله في موضعه، ثم تأخذ لحمًا آخر وتدرسه بلوز وفتاتة خبز وماء نعنع وملح وفلفل وتحشو به ما بين اللحم والأضلاع وتجعله في طاجن مزجج، ثم تأخذ الدوارة والمصارين وتغسلها وتقطعها قطعاً صغاراً وتجعل عليها محاح بيض وأبازير وتضربها، وتحمل الطاجن على النار وتجعل عليه مرقة ماء وزيتاً وفلفلاً وكزبرة يابسة/ وقليلاً من بصل [٤١/أ] ومغرفة من مري نقيع، فإذا نضج فتجعل عليه البيض مع المصارين والدوارة المقطعة، وتترك مرقته، ثم توجهه إلى الفرن وتجعله على بعد من النار، فإذا نضج وجف ماؤه واحمر وجهه فتخرجه من الفرن وتتركه حتى تجف حرارته، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

13 ــ لون آخر:

تأخذ الخروف السمين بجملته وتأخذ ما في بطنه وتغسله وتنظفه وتعمل منه عصبة، وتأخذ طاجناً كبيراً أو قصرية صغيرة وتجعل فيها الخروف والعصبة وتحمله إلى الفرن وتجعله على بعد من النار حتى يستوي وينضج ويحمر، فتخرجه وتحوله برفق وترده إلى الفرن حتى يحمر الجانب الآخر ورأسه معه، فإذا احمر فتخرجه وذر عليه من الأفاويه ما تريد وتحضر بين يديك ملحاً مدروساً وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

وإن أردت عمله في التنور فتسفده في سفود من حديد أو من عود وتجعله في التنور، والعصبة معه في سفود آخر، وتجعل أطراف السفافيد في طاجن قد جعل في قاع التنور بقليل من ماء لينزل فيه ودك الخروف والعصبة، فإذا نضج واحمر فتفتح عليه التنور وتخرجه وتستعمله إن شاء الله تعالى.

١٤ ــ لون آخر مشرقي يسمى بالمضيرة:

تأخذ رأس الخروف السمين وصدره وذنبه والسنسن والقصريين وتجعل

ذلك في قدر جديدة كبيرة، وتجعل عليه من الماء والملح ما يقوم به حتى يطبخ، فإذا طبخ تخرج اللحم في صحفة وتأخذ لوزاً مقشوراً فتدقه دقاً حسناً حتى يصير مثل المخ وتأخذ لبناً حليباً طرياً كما حلب وتصفيه في قدر جديدة وتمرس له بصلتين وتجعلها في القدر مع اللبن، ويحمل القدر على النار، فإذا غلى اللبن جعل اللحم فيه وتتركه حتى يغلي، ثم تأخذ اللوز المدروس وتجعله مع اللبن وتحمره ببيضتين وتحركها نعمّا وتجعل عليه فلفلاً عند تفريغ اللحم واللبن من القدر، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

١٥ ـ لون آخر مشرقي يسمى أيضاً بالمضيرة:

تأخذ رأس الخروف السمين وصدره وسنسنه وذنبه ويده والقصيرى[1] ويقطع الجميع قطعاً وسطاً وتجعلها في قدر جديدة وتجعل عليها الزبد والبصل الصحاح، وتحمل القدر على النار حتى يطبخ ويغلي في الزبد، ثم تأخذ/ اللبن [٤١/ب] المخيض خاثراً من يوم آخر حامضاً، ثم تجعله على اللحم وتتركه على نار معتدلة حتى يغلي، فإذا غلى حرته بخميرة العجين وتجعل فيه كزبرة خضراء وتفرغه وتذر عليه فلفلاً، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

١٦ ـ لون آخر مشرقي يسمى المبلقة:

تأخذ من لحم الخروف السمين من أطايبه مثل ما تقدم دون الرأس وتنظفه وتجعله في قدر جديدة، وتجعل عليه ملحاً وثلاث بصلات وزبداً كثيراً مصفى، وتحمل القدر على النار، فإذا نضج اللحم فتجعل عليه لبناً حليباً طرياً بعد أن تصفيه وتحركه على نار لينة حتى تغلي، ثم تأخذ خبزة من سميد أو ما يقوم باللبن والمرقة وتفتته أدق ما يمكنك وتغربله بغربال من حلفا، ثم تجعلها في قدر نظيفة واسعة الفم، وتجعل عليه المرقة باللبن وتسقيه بالزبد حتى يأخذ حقه منه ولا يشربه، فحينئذٍ تفرغه في مثرد وتسوي عليه اللحم المطبوخ وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

---

(١) أقصر ضلع منه.

وإن أردت أن تطبخ لحم الخروف تفايا بيضاء وخضراء أو بالاسفناج وباليربوز[1] وبالخس والرجلة فاطبخه على الصفة المذكورة قبل، إن شاء الله تعالى.

(1) بقلة يمنية كانت موجودة بفاس حسب الغساني (انظر التفاصيل في مقدمة كولان على تحفة الأحباب: 31، 67.

الفصل الرابع: في لحوم الجدي

١ ـ لون:

تأخذ من لحم الجدي الرضيع السمين ما أحببت وتنظفه وتجعله في طاجن من فخار مزجج، وتجعل عليه ماء وملحاً وزيتاً وكزبرة يابسة ومرياً نقيعاً بقدر، وتحمل الطاجن على النار، فإذا نضج فتجعل فيه قليلاً من زعفران مدروس محلول إن أردت ذلك، وإلا فاتركه وتوجه بالطاجن إلى الفرن ليطبخ حتى يحمر ويجف بعض مرقه وتخرجه وتستعمله إن شاء الله تعالى.

وإن أردت أن تطبخ من لحم الجدي الرضيع تفايا بيضاء أو خضراء أو بالنعنع أو بالترنجان[1] أو بالبسباس أو بالاسفناج أو باليربوز أو بالخس أو بالرجلة أو بالجبن الطري أو بالترفاس البديعي أو بالفول الأخضر فستقية فاطبخه على ما وصفت لك في الفصلين قبل هذا إن شاء الله تعالى.

وإن أردت عمله مشوياً صحيحاً في الفرن أو في التنور فتعمله كما عملت بالخروف قبله حرفاً بحرف إن شاء الله تعالى.

---

(١) يقال ترنج كما يقال أترج؛ وفي الزجالي «أمثال العوام»: 1412 من ماء ترنج لبني.

الفصل الخامس:
في لحوم الوحش

٦ ــ لون:

تأخذ من لحم الأيّل أو من بقر الوحش أو من الحمار أو من الوعل أو من الغزال من أي نوع حضر مما ذكرت لك من صدره وأضلاعه ويديه ومواضع الشحم فيه فتقطعه وتغسله وتنظفه وتجعله في طاجن كبير وتجعل عليه ماء وملحاً وزيتاً وفلفلاً وكزبرة يابسة وكموناً وبصلاً قليلاً مقطعاً وثوماً مدروساً وغير مدروس وصعتراً أو حمصاً مبلولاً ولوزاً مقشوراً أو ورق أترج وعود بسباس ومغرفة من مري طيب، ويحمل الطاجن على النار حتى يطبخ، فإذا طبخ فتجعل فيه زعفراناً محلولاً، فإذا غلى فيه الزعفران فتجعل فيه من الخل الطيب قدر ما تريده، وتترك الطاجن على نار معتدلة حتى يجف بعض الماء ويظهر الودك فحينئذٍ تنزله عن النار وتتركه حتى تجف حرارته، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى. ويطبخ على هذا النوع الأرنب والقنلية والقنفذ فافهم واعمل بموجبه.

2 ــ لون آخر:

تأخذ من لحم أي نوع حضر من الأفخاذ واليدين والسنسن والخواصر والأجناب وتشرحه وتضربه على طلية من عود بقضيب من حديد معد لعمل الأحرش والمركاس أو بساطور حتى يتقطع اللحم ويصير كالعجين، فتجعل عليه شحماً إن حضر وتقطعه معه، وتجعل عليه ملحاً وفلفلاً وكزبرة يابسة وكموناً وخلاً كل ذلك بقدر، وتأخذ ثوماً وقليلاً من بصل وتدرسهما وتجعل عليهما ماء،

ثم يصفى الماء عنها وتجعله على الأحرش في المعجنة وتخلط اللحم والأبازير وغيرهما خلطاً محكمًا وتجعل منه قليلاً على نار وتشويه وتذوقه فإن وجدته طيباً من كل شيء فحسن وإلا فتزيد فيه من الشيء الذي ينقص حتى يكمل طيبه. ثم تأخذ مقلاة نظيفة وتحملها على النار وتجعل فيها زيتاً، فإذا غلى فتدهن يديك بالزيت وتأخذ من اللحم وتصنع منه قرصاً مدورة على القدر الذي تريد من الكبر والصغر وتجعلها في المقلاة تقلي وتحولها، فإذا نضجت واحمرت فتخرجها وتجعلها في وعاء، فإذا كمل العمل خذ طاجناً صغيراً من فخار وتجعل فيه ثوماً مدروساً مع قليل من ماء، فإذا طبخ الثوم فتجعل عليه من الخل الطيب بقدر، فإذا غلى فتأخذ من الأحرش وتجعله في غضارة وتجعل عليه/ الخل المغلي، وإن [42/ب] أردت أن تجعل على بعضه من المري النقيع فافعل وتترك بعضه دون شيء. وعلى هذه الصفة يعمل من لحم جميع الوحش والأرنب والقنلية فافهم.

3 ـ لون آخر:

تأخذ من أي نوع كان من الوحش من الأفخاذ والسنسن وتشرحه شرايح على القدر الذي تريد وتجعل عليها ملحاً مدروساً وصعتراً أو فلفلاً، وإن أردت أن تشويها في التنور فتحميه حتى يبيض، ثم خذ الشرايح وتلصقها في أجنابه وتغطي فم التنور، فإذا علمت أنها قد نضجت واحمرت فترفع الغطاء وتخرجها بعد أن تعد غضارة بزيت عذب وثوم مطبوخ مدروس، فإذا أخرجتها من التنور فتقطعها في الحين وتجعلها في الغضارة مع الزيت والثوم، فإذا تم عملها فكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

وإن أردت أن تشويها في الفرن فتجعل الشرايح بالملح في طاجن من فخار، وتجعل معها زيتاً وثوماً مدروساً وتوجه بها إلى الفرن، فإذا نضجت واحمرت فتخرجها وتقطعها في غضارة وتصب عليها الزيت والثوم، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

وإن أردت أن تجعل عليها قليلاً من خل ليم أو زنبوع أو حصرم فافعل، وإن أردت أن تشويها على مفرش الحديد فتفرش النار وتجعل المفرش عليها،

أو تجعل الشرايح على المفرش وتتفقدها بالتحويل حتى تنضج وتحمر فتزيلها عن المفرش وتقطعها في غضارة فيها الزيت والثوم، فإذا كملت فكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

وإن أردت أن تشويها في سفود فتقطعها بعد التشريح قطعاً صغاراً، وتجعلها في السفود وتشويها والنار على بعد، وتأخذ صحفة وتجعل فيها خلاً وزيتاً ومرياً وثوماً مدروساً وفلفلاً وقرفة، ثم تأخذ ريشة من جناح دجاجة وتغسلها وتجعلها في الصفحة وتدهن بها اللحم في السفود مرة بعد مرة حتى ينضج ويحمر ويتم الدهن وتزيل اللحم من السفود في غضارة، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

وإن أردت أن تشويها على الجمر فتوقد النار حتى تشتعل وتزيل ما فيها من الدخان واللهب والرماد عن وجه النار وتجعل الشرايح على الجمر وتتفقدها، وتزيل عنها ما يعلق بها من الرماد، فإذا نضجت واحمرت/ [43/أ] فقطعها في الغضارة في الثوم والزيت، فإذا تم عملك فكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

4 ـ لون آخر:

تأخذ الأرنب فتغسله وتنظفه وتقطعه من مفاصله وتأخذه وتزيل اللحم عن العظام، وتأخذ العظام وتجعلها في قدر جديدة، وتجعل عليها ماء جيداً وملحاً وزيتاً وفلفلاً وكزبرة يابسة وحمصاً مبلولاً وقليلاً من بصل وحبات من ثوم وكموناً ومغرفة من مري ومغرفتين من الخل الطيب وقليلاً من زعفران محلول، وتحمل القدر على النار لتطبخ، ثم تأخذ اللحم وتدرسه في المهراس درساً جيداً وتجعل عليه ملحاً قليلاً وفلفلاً وقرفة وزنجبيلاً وقليلاً من زعفران مدروس وكزبرة يابسة وكموناً وبياض بيض ويعجن اللحم بالأبازير عجناً حسناً حتى يختلط الجميع، ثم تخرج طاجناً من فخار وتجعل فيه من المرقة التي في القدر وتتركها حتى تغلي، ثم تأخذ الأعضاء عضواً عضواً فتجعلها في الطاجن برفق حتى يعقد ويقرب نضجها، فتأخذ مقلاة من حديد أو فخار وتجعل فيها زيتاً، فإذا غلى فتأخذ الأعضاء وتقليها برفق حتى تحمّر، ثم تخرجها وتضعها في غضارة وتأخذ المرقة وتصفيها وتأخذ الصفو وتعيده إلى القدر، ثم تأخذ بيضاً وتكسرها

وتجعل عليها ملحاً وأفاويه وزعفراناً وتجعلها في القدر مع الصفو ومحاح البيض، وتأخذ محاح بيض وتقليها وتأخذ بيضة أو بيضتين وتطبخها في الماء ثم تقشرهما وتشقها على أربع، وتعمل من اللحم المدروس إن فضل لك بنادق وتطبخها، فإذا كمل هذا كله أخذت الغضارة بالأعضاء المقلية وجعلت عليه من صفو المرقة والحمص واللوز والبيض والمحاح التي في القدر والمحاح المقلوة والبيض المقشور وذر عليها فلفلاً وزنجبيلاً وقرفة وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

وإن أردت عمل هذا اللون من القنلية فالعمل واحد.

5 ــ لون آخر:

تأخذ الأرنب وتغسله وتنظفه وتقطعه عضواً عضواً وتجعله في طاجن من فخار مزجج وتجعل عليه ماء وملحاً وزيتاً وفلفلاً وكزبرة يابسة وكموناً ومرياً نقيعاً وتصبغه بالزعفران، وتحمله على النار ليطبخ، فإذا نضج فتجعل عليه مغرفة من خل طيب وتوجه به إلى الفرن، فإذا احمر/ وجف فتخرجه وتتركه [43/ب] حتى تخف حرارته وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

وإن أردت عمل هذا اللون من القنلية فالعمل واحد.

6 ــ لون آخر:

تأخذ الأرنب وتقطعه وتغسله وتنظفه وتجعله في قدر جديدة وتجعل عليه ماء وملحاً وزيتاً وفلفلاً وكزبرة يابسة وبصلاً قليلاً مقطعاً، وتحمل القدر على النار، فإذا نضج اللحم فتخرجه، ثم تأخذ مقلاة من حديد مقصدرة وتجعل فيها زيتاً وتحملها على النار، فإذا غلى الزيت فتجعل فيها قطع اللحم وَقَلِّبْها برفق حتى تحمر وأخرجها واجعلها في غضارة حتى تتم بالقلي، ثم تأخذ طاجناً وتجعل فيه قليلاً من ماء وتدرس ثوماً وتجعله في الطاجن يطبخ، فإذا طبخ وجف الماء فتجعل في الطاجن خلاً مع الثوم وتأخذ من صفو المرقة أطيبه وتجعله مع الخل وتتركه على النار، فإذا غلى ذر على اللحم فلفلاً كثيراً وتصب عليه الخل وما معه وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

وإن أردت عمله بالجبن اليابس فادرسه مع الثوم المطبوخ وتحل الجميع بصفو المرقة وتجعله في الغضارة على اللحم المقلو، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

7 ـ لون آخر:

تأخذ الأرنب وتغسله وتنظفه وتسفده صحيحاً في سفود من حديد أو عود، ثم تشويه على نار معتدلة ولا تقربه من النار، وتجعل صحفة بمقربة منك فيها ملح محلول بماء وورد وثوم مدروس وفلفل وقرفة ومري نقيع وتجعل فيها ريشة تدهن بها الأرنب المرة بعد المرة حتى ينضج ويحمر، فتخرجه من السفود وتقطع اللحم وتزيل العظام بجملتها، وتجعل اللحم في غضارة فيها الزيت والثوم، وإن أردت أن تدهنه بزبد طري فهو مرطب له، وإن أردت فاجعل عوضاً من الزيت والثوم مرياً نقيعاً وصعتراً محكوكاً وزيتاً، وإن أردت مرقة أخرى فتأخذ الجبن اليابس وتحله في الاسكرفاج وتحله بالماء السخن وتجعل معه الثوم مطبوخاً مدروساً والزيت وتجعل اللحم فيها، وإن أردت مرقة أخرى فتأخذ ماء الكزبرة الخضراء وماء المقدونس وتجعل معها ثوماً مدروساً وفلفلاً وخلاً وتجعل الجميع في صحفة يوضع اللحم فيه، وكل ما عملت من الأرنب وكذلك تعمله من القنلية فافهم ذلك/، وإن أردت أن تشوي القنلية في الفرن [44/أ] لتكون رطبة فتجعلها في قدر نظيفة صحيحة دون مقطعة، وتجعل معها زيتاً كثيراً وثوماً، فإذا نضجت فتخرجها وتقطعها في غضارة وتصب عليها ما كان معها في القدر، وتجعل عليها إن أردت من الخلول المذكورة قبل فإنها تذكيها وتطيبها، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

الفصل السادس:

في ما يدخل في أصناف لحوم ذوات الأربع ويقترن بها عمل البنادق

١ ـ لون:

تأخذ من لحم الأفخاذ والسنسن وتنقيه من العروق وتدرسه في مهراس من عود حتى يصير كالعجين فتجعله في صحفة، وتجعل عليه ملحاً بقدر وفلفلاً وزنجبيلاً وقرفة وقليلاً من مصطكي وسنبلاً وقرنفلاً ولا تكثر وبياض بيض، وتعجن الجميع حتى يختلط اختلاطاً جيداً، فإن كان الطعام كثيراً مثل الولائم وغيرها فتأخذ قدراً جديدة وتجعل فيها ماء وزيتاً وكزبرة يابسة [وفلفلاً] وقليلاً من بصل مقطوع وتحملها على النار، فإذا غلى الماء دهنت يديك بالزيت وتأخذ من اللحم وتدور بمعكعك على القدر الذي تريدها من الكبر والصغر وتجعلها في القدر في الماء المغلي حتى تتم، وتتركها تطبخ حتى يجف الماء وتقلى في الزيت والودك حتى تحمر، وتتركها تطبخ في القدر على الغضا حتى تصرفها فيما يحتاج إليه، وإن كان الطعام قليلاً مثل قدر أو قدرتين فتعمل البنادق وتجعلها في القدر وتظهرها عند تفريغ الطعام في الأغضرة إن شاء الله تعالى.

2 ـ صفة لون حسن الغذاء:

يؤخذ من اللحم السمين ويدق كما ذكر، وتجعل معه الأبازير كما ذكر، ويزاد فيه مري نقيع وقليل من ماء بصل وكرويا وبياض بيض ويبندق بنادق كباراً كأنها قطع اللحم، ثم يجعل في قدر نظيفة مري وخل وزيت وماء بصلة

وزعفران ولوز مقشور، فإذا غلت المرقة طرحت فيها البنادق، فإذا نضجت حمرتها بالزيت والأبزار وتركت القدر حتى تتجمر.

3 ــ عمل الأسفرية:

تأخذ من نوع اللحم المذكور قبله وتنقيه من العروق وتضربه على طلية من خشب بقضيب من حديد متخذ لدرس اللحم، فإذا كمل درسه وتنقيته مما فيه من العروق/ فتجعله في مثرد، وتجعل عليه ملحاً وفلفلاً وقرفة وقليلاً من مصطكي وسنبلاً وقرنفلاً بقدر وبياض بيض، وتعجن الجميع حتى يصير كالمخ، فإن نقصه الدرس فتدرسه في مهراس من عود بما فيه من الأفاويه وبياض البيض، ثم تأخذ مقلاة وتدهنها بالزيت وتسخنها قليلاً فإذا حميت على النار قليلاً فتأخذ اللحم وتجعله في المقلاة وتمده بيديك وتدهنه بالزيت وتجعل القرصة المصنوعة برفق والقصد فيها الرقة والملوسة، وتجعلها على لوح وتقطعها بالسكين للطول، وتجعلها في غضارة حتى تصرفها في تزيين الطعام عند تفريغه إن شاء الله تعالى في الأغضرة، فتجعل هذه الأسفرية على الوجـوه[1] مع البيض المشقوق. [٤٤/ب]

4 ــ عمل المرقاس:

تأخذ من لحم الأفخاذ والسنسن وما أشبه ذلك وتضربه على طلية من الخشب بقضيب الحديد المذكور ضرباً قوياً حتى ينحل وتنقيه من العروق، فإذا كمل ضربه فتجعله في معجنة كبيرة ثم تأخذ شحماً طرياً مثل ثلث اللحم أو أزيد منه قليلاً، وتنقيه من عروقه وتقطعه بالسكين أدق ما يمكنك وتجعله مع اللحم بعد أن تجعل في اللحم قبل الشحم ملحاً وفلفلاً وزنجبيلاً وقرفة وقليلاً من مصطكي وسنبلاً وقرنفلاً وأنيسوناً مدروساً درساً قليلاً وكموناً وتأخذ قليلاً من بصل وحبة أو حبتين من ثوم فتدرسها وتحلها بالماء وتصفيه وتجعل الماء على اللحم وتجعل عليه مرياً نقيعاً وخلاً، كل ذلك بقدر وماء ورد وورق نعنع مقطع، ويعجن الجميع في المعجن حتى يختلط اختلاطاً جيداً وتضربه أيضاً

---

(1) ب: الوجود.

بالشحم ثم تأخذ منه قطعة وتشويها على النار وتذوقها فإن وجدت طعمها طيباً فهو المراد، وإن وجدته ناقص الملح أو غيره فتزيد فيه ما نقص حتى يكمل، ثم تتركه وتأخذ المصارين وتكون من عنز كبير أو كبش كبير فإنها أوسع وأصلب، ثم تأخذ حلقة وتطويها وتجعل المصران في طيها وتجرده[1] حتى تخرج لحميته ويبقى نقياً، ثم تجعله في صحفة في ماء، ثم تأخذ طرف المصران وتجعله في طرف القمع حتى يكون كبيراً[2] وتمسكه بإبهام يدك اليسرى وتدفع اللحم في القمع بإبهام يدك اليمنى حتى يخرج المصران من طرف القمع/ مع اللحم، فإن [45/أ] جاءك اللحم قوياً فتزيد فيه شيئاً من الماء حتى يرطب، وتتمادى على عمله حتى يتم، ومتى نفد لك مصران مملوء فتأخذه وتنقيه وتصور المرقاس على القدر الذي تريده من الكبر والصغر، وتفصل بين واحدة وواحدة بإزالة اللحم بينهما وفتل المصران، وتجعله مثنياً وتعلقه للشمس أو الدخان.

وصفةُ طبخه في الولائم:

أن تأخذه وتفصله وتجعله في القدر وتجعل ماء وسطاً وملحاً قليلاً وتحمل القدر على النار ولا تغفل عنه في التحريك حتى يخرج ماؤه وودكه، فتزيل النار القوية وتتركه على نار لينة حتى يتقلى ويحمر والقدر الذي يجعل منه في الغضارة في الولائم عشرة أو نحوها، وإذا طبخته في دارك فاطبخه بفريك الثوم أو البصل راهبياً أو جملياً مخمراً بالبيض، على هذه الصنعة يطبخه أهل الولائم في العدوة أو محشواً في الطاجن في الفرن أو مقلواً، وتجعل فيه الخل عند طبخه أو الصناب، أو مشوياً في السفود، وتستعمل هذا المشوي سخناً من أجل الشحم الذي فيه، فافهم واعلم واعمل ما تريد.

وإن أردت أن ترفعه فاطبخه حتى تعلم أن ماءه قد جف فتجعله في قدر جديدة، وتسبك شحماً طرياً طيباً بملح ولا تترك في الشحم رطوبة، وتفرغه على المرقاس، حتى يغمره وترفعه في موضع غير ندي فإذا أردت استعمال شيء منه

---

(1) صورة الكلمة في الأصل: «وتمحنوه» دون إعجام للنون.

(2) ب: كثيراً.

فتخرجه من القدر وسخنه على النار واجعل فيه خلاً بقدر وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

وإن أردت أن تجعل مع اللحم والشحم باذنجاناً فتأخذ من الباذنجان الطري وتقشره وتسلقه بالماء حتى ينضج وتدقه حتى ينحل، وتجعل معه من البيض وتخلطه ثم تحشوه فإنه مستحسن إن شاء الله تعالى.

5 ــ نوع آخر:

تأخذ من اللحم وغيره وتضع فيه كل ما ذكرت لك ثم تزيد فيه قليلاً من دقيق الدرمك ومن الخمير وتحله بالماء حتى يصير مثل التلبينة، وتجعل المقلى على النار بقليل من الزيت، فإذا سخن تجعل فيه من اللحم المدروس قدر ملء ذلك المقلى، فإذا رأيته يريد أن يحمر تخرجه وتضع غيره وتزيد الزيت حتى يكمل لك ما تريد، ثم تضع لها مرقة من خل ومري نقيع وصناب ويغمر بما فيه وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

6 ــ عمل اللقانق:

[٤٥/ب] كعمل المرقاس/ حرفاً بحرف غير أنك لا تجعل في اللقانق مرياً وتجعل فيها بصلة مدقوقة وكزبرة خضراء، وتكون أكبر من المرقاس ومصرانها أوسع فيتخير لها، فإذا تم عملها فتغليها في الماء غلية لطيفة ثم تخرجها وتعلقها في موضع رايح، فإذا أردت أن تأكل منها فتقطعها واحدة واحدة وتجعلها في مقلاة من فخار أو طاجن بلا زيت على نار معتدلة وتحركها حتى يخرج ودكها وتجعل عليها خلاً إن أردت، [و] كل هنيئاً إن شاء الله تعالى.
وإن أردت أن تطبخ معها مثل ما ذكر في المركاس فاطبخه بحول الله تعالى.

7 ــ عمل الأحرش:

عمله في صفة الحم وضربه وأبازيره كصفة عمل المركاس حرفاً بحرف،

فإنْ أردته دون شحم فتكسر على اللحم بيضاً وتسوط الجميع سوطاً حتى يختلط البَيْض معه ولا يظهر لها عين، ثم تأخذ مقلاة من حديد مقزدرة أو من فخار مزججة وتجعل فيها زيتاً وتجعلها على النار. ثم تأخذ اللحم فتصنع منه خبيزات وتجعلها في الزيت وهو يغلي وتحولها برفق، فإذ احمرت فتخرجها وتجعلها في غضارة وتجعل عليها مرياً نقيعاً أو خلاً مسخناً، وإن أردت عمله على صفة أخرى فخذ مقلاتين صغيرتين وتضع الواحد [. . .][1] يديك وتأخذ من اللحم وتصنع منه مثل كعكة صغيرة وتجعلها في وسط [المقلاة] ثم تأخذ اللحم وتجعل معه من غبار دقيق الدرمك وبياض البيض وتصنع منه مثل البنادق وتذر به الكعكة من كل جانب مضمومة بعضها إلى بعض حتى يصير كالرغيف، فتجعل المقلاة على نار لينة وتجعل فيها زيتاً، فإذا علمت أنها قد احمرت فتحول الرغيف في المقلاة الثانية وترد عليها الزيت وتشتغل بتعمير المقلاة مرة ثانية باللحم حتى يتم لك على الوجه المذكور وبالتحويل من مقلاة إلى مقلاة، فإذا احمر الرغيف من الوجهين فتجعله في غضارة وتجعل عليه بعد تمامه مرياً نقيعاً أو خلاً مغلياً وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

وإن أردت عمله بالشحم فتأخذ من الشحم الطيب الطري مثل نصف اللحم وتقطعه أدق ما يمكنك، وتجعله على اللحم في معجنة وتخلطه باللحم خلطاً جيداً، ثم تأخذ مقلاة/ من حديد وتحملها على النار وتجعل فيها زيتاً [46/أ] قليلاً، فإذا غلى الزيت فتأخذ من اللحم المخلوط وتصنع منه خبيزات وتجعلها في المقلاة وتحولها برفق حتى تنضج وتحمر، فتخرجها وتجعلها في غضارة وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى، وطيبها سخانتها من الشحم.

وإن أردت أن تصنع لها مرقة بخل وزيت وثوم وتطبخها فافعل ذلك.

وإن أردت أن ترفعها فتعمل بها مثل ما عملت بالمركاس.

---

(1) بياض في ب.

8 ـ عمل القبا:

تأخذ القبا وتحوله وتغسله بخل وملح وتنظفه جيداً ثم تأخذ لحمًا طيباً من الأفخاذ وما أشبهها وتدرسه في مهراس من عود درساً جيداً وتجعل عليه ملحاً وفلفلاً وكزبرة يابسة وقرفة وزنجبيلاً وسنبلاً وقرنفلاً وقليلاً من مصطكي ومغرفة من مري وماء كزبرة خضراء وماء نعنع ولوزاً مقشوراً وصنوبراً وقليلاً من شحم مقطع، ثم تأخذ بيضاً وتكسرها على اللحم وتضرب الجميع ضرباً جيداً وتأخذ محاح بيض مطبوخة وبيضة مطبوخة مقشرة ثم تجعل اللحم المدروس في القبا وتجعل المحاح مفرقة وتقصد أن تكون البيضة الصحيحة في الوسط ثم تجعل عليها اللحم وما بقي من المحاح، وتربط طرفي القبا وتجعله في طنجير من فخار أو قدر كبيرة وتجعل عليه ماء وملحاً وزيتاً وفلفلاً وكزبرة يابسة وبصلة صغيرة مقطعة، وتحمل الطنجير على النار يطبخ، فإذا قارب طبخه فتخرجه وتجعله في طاجن كبير وتصبغه بقليل من الزعفران المدروس وتأخذ ما في القدر من ودك أو في الطنجير وتجعله في الطاجن مع قليل من ماء الليم وتوجه به إلى الفرن وتجعل من يحوله حتى يحمّر كل جانب وتخرجه من الفرن، فإذا أردت استعماله فتشقه بالسكين كيف ما تريد، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

9 ـ عمل حشو المبعر:

كعمل الذي قبله سواء حرفاً حرف غير أن محاح البيض لا تسع فيه صحاحاً فتشقها بنصفين، وإن كان المبعر واسعاً فتتركها صحاحاً وتجعل بيضاً مسلوقاً، فافهم واعمل إن شاء الله تعالى.

10 ـ عمل الهريسة:

تأخذ من اللحم البقري الفتي السمين من الأفخاذ القدر الذي تريده وتجعله في قدر/ من فخار دون مزججة وتجعل معه من القمح المبلول المدروس [46/ب] في المهراس حتى يتقشر عنه قشره الأعلى [و] مقدار الثلث من اللحم، وتجعل عليه من الماء كثيراً وتوجه به إلى الفرن يبيت فيه ليلة، ثم تخرجه غدوة وتجعله

على النار في الدار حتى يجف ما بقي فيه من الماء، ثم تأخذ سكيناً كبيراً أو سفوداً من حديد وتدخله في القدر وتحرك به اللحم حتى يتقطع وينحل، ثم تأخذ شيئاً من دقيق وتحله بشيء من الماء وتجعله في وسط القدر مع اللحم وتدخل المغرفة إليه وتضربه ضرباً شديداً حتى يختلط ويتعلك، ثم تأخذ الشحم الطري وتدرسه وتنقيه وتسبكه في طاجن من فخار فإذا انسبك تفرغ الهريسة في غضارة وتجعل عليها الشحم المذاب.

وإن أردت أن تأخذ من الهريسة وتقليها بالزيت في مقلاة الاسفنج وتجعلها على وجه الغضارة وكذلك محاح البيض والعصافير مقلوة وذر عليها قرفة.

وإن أردت أن تطبخها في الدار فافعل وتحفظ بها من الحرق.

وإن أردت عملها باللحم الغنمي أو بالدجاج أو بالإوز عوض القمح فافهم.


مرکز تحقیقات کامپیوتری علوم اسلامی

القسم الثالث:

في أصناف لحوم الطير

ويشتمل على سبعة فصول:

الفصل الأول:
في لحم الإوز

١ ـ لون:

تأخذ إوزة رخصة سمينة وتذبحها وتنفخها بريشها حتى تنفصل الجلدة عن اللحم، وما صعب منها تحتال في إزالته، ثم تربط عنقها بخيط وتنتفها بالماء السخن وتنظفها، ثم تفتح جوفها وتخرج أحشاءها وتغسلها غسلاً محكماً، وتجعلها في وعاء وتغطيها، ثم تأخذ إوزة أخرى وتذبحها وتنتفها وتفتح جوفها وتخرج أحشاءها ثم تزيل لحمها عن عظامها وتدرس اللحم في مهراس من عود حتى ينحل، فإذا كمل درسه فاجعل عليه ملحاً وفلفلاً وكزبرة يابسة وزنجبيلاً وقرفة وقرنفلاً وسنبلاً وفتات خبز من سميد وتكسر عليه بيضاً قدر ما تقوم به وتجعل عليه من مري نقيع ولوزاً مقشوراً وتعجن الجميع بيديك عجناً حسناً حتى تختلط الأجزاء وتجعل عليه قليلاً من زعفران، وتحشو جوف الاوزة وبين جلدها ولحمها وتخيط جوفها وتمسك من الحشو/ دون فتات برسم بنادق. ثم [47/أ] تأخذ طنجيراً كبيراً وتجعل فيه ماء عذباً وزيتاً كثيراً وملحاً وفلفلاً وكزبرة يابسة ونصف بصلة مقطوعة، وتحمل الطنجير على النار، فإذا قارب أن غلى الماء بما فيه تأخذ الاوزة برفق وأنت قد ربطت جلدة عنقها بخيط وتنزلها في الطنجير

وتتفقدها بالتحزيك برفق، وتكون معك إبرة كبيرة معدة لثقب جلدتها عند غليان القدر لئلا تتشقق فتجد من أين تخرج وتبقى سالمة، فإذا نضجت وتبين ذلك فتنزلها عن النار وتخرجها برفق وتجعلها في طاجن كبير وتصبغها بالزعفران، وتأخذ من صفو المرقة وما فيها من الودك وتجعله في الطاجن وتحمله إلى الفرن ويكون على بعد من النار حتى يحمر، وتوجه من يحولها برفق حتى يحمر الوجه الأسفل، ثم تأخذ بقية صفو المرقة وتجعله في قدر نظيفة وتزيد فيه زيتاً وفلفلاً وقليلاً من مري، ثم تأخذ عشر بيضات أو أكثر وتكسرها في صحفة وتجعل عليها ملحاً وفلفلاً وقرفة وزنجبيلاً وقليلاً من زعفران وتضرب البيض بالمغرفة ضرباً حتى يمتزج مع الأفاويه ويختلط الأبيض مع الأصفر، ثم تأخذ خمس محاح وتجعلها في القدر، فإذا علمت أنها قد طبخت فتجعل فيها خلاً طيباً بقدر فإذا غلى فتجعل البيض المضروب في القدر وتحركه وتزيل النار من تحت القدر وتتركها على الغضا حتى تعقد ولا تبقي من المرقة إلا قليلاً، ثم تأخذ القوانص والأكباد وتدرسها في المهراس درساً محكمًا وتجعل عليها ملحاً وأفاويه وتعجنها ببياض بيض، ثم تأخذ مقلاة وتحملها على النار بالزيت، ثم تصنع من المدروس رغيفاً وتجعله في المقلاة، فإذا احمر تحوله حتى الوجه الأخر فتخرجه برفق وتجعله على لوح وتقطعه بسكين قطعاً بالطول وتجعلها معدة مع بيض مشقوق ومحاح بيض مقلوة وتوجه عن الطاجن من الفرن فإن وجد قد احمر ونضج فيخرج، وإن وجد لم يحمر فيترك حتى يحمر، ثم يخرج فحينئذ تجعل الاوزة في صحن واسع وتجعل عليها ما في القدر من صفو المرقة والمحاح والتحمير والبنادق، ثم تزينها بقطع الاسفيرية والبيض المشقوق ومحاح البيض/ [47/ب] المقلاة وذر عليها قرفة وزنجبيلاً وتقدمها إن شاء الله تعالى، واجعل عليها عيوناً من نعنع.

2 ـ لون آخر:

تأخذ إوزة رخصة سمينة وتذبحها وتنقيها وتفتح جوفها وتغسلها ثم تسفدها في سفود من حديد أو من عود، ثم تأخذ النار وتجعلها على بعد من جانبيها ولا تجعل تحتها شيئاً، ويرفع طرف السفود على حجر ليلاً يمسها

التراب، وتدير السفود بيديك ولا تغفل في التدوير ولا في وقد النار إذا خمدت، وتجعل بإزائك صحفة بماء وملح وقليل من زيت وثوم مدروس وأفاويه وتأخذ من ريش الاوزة وتغسلها وتجعلها في الصحفة وتدهن الاوزة مرة بالريش إذا رأيتها تجف وتتمادى على شيها حتى تحمر وتنضج، وهذا لا يكون في النهار الطويل إلا من غدوة إلى الظهر أو نحوه، والصبر عليها أحسن، وعلامة النضج فيها أن تأخذ فخذها أو جناحها وتجذبه إليك فيخرج مسرعاً، وتنفضه بيديك فيسقط اللحم عن العظم أو تزيله بسهولة، فهذه علامة نضجها، ثم تأخذ جبناً يابساً وتحكه على الاسكرفاج حتى يصير غباراً، وتأخذ ماء سخناً وتحل به الجبن والثوم وتجعلهما في غضارة وتجعل معهما زيتاً طيباً، ثم تأخذ لحم الاوز وتقطعه بيدك وتجعله في الغضارة وتحركه بيدك حتى يختلط بالجبن والثوم والزيت، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى. وإن أردت أن يكون الزيت والثوم خاصة فافعل.

وإن أردت أن يكون المري النقيع والصعتر المحكوك والزيت فافعل ما تريد.

وإن أردت أن تشويها في الفرن فتملحها وتجعلها في طاجن كبير وتجعل معها زيتاً وثوماً مدروساً وتدر عليها فلفلاً وتحمل إلى الفرن، وتجعل على بعد من النار، وتحول حتى تنضج وتحمر، فإذا بلغت فتخرج وتقطع وتستعمل إن شاء الله تعالى. وإن أردت أن تطبخها على صفة الجملي أو الراهبي فاطبخها على ما ذكرت لك في الفصل الأول من القسم الثاني.

الفصل الثاني:
في لحوم الدجاج

١ ـ لون:

تأخذ دجاجة مسمنة فتية بعد ذبحها وتنتفها في الماء السخن رحك[1] [48/أ] جلدتها/ من خارج بالملح وتنظف جوفها وتقطعها كيف ما أردت، وإن شئت تركتها صحيحة ولا تقطع إلا عنقها، وتدخل رؤوس أفخاذها في مخرجها، وتجعلها في قدر جديدة، وتجعل فيها زنجبيلاً وحبة من مصطكي وعوداً من قرفة وكزبرة يابسة وملحاً مغسولاً وقليلاً من بصل وتربط عليها وتجعلها في القدر مع اللحم، وتحمل القدر على [النار] لتطبخ، فإذا علمت أن الأبازير قد خرجت قوتها في القدر فاخرجها لئلا تتغير المرقة، وإن أردت أن تأخذ صدر دجاجة أخرى وتدرسه وتجعل عليه أفاويه وبياض بيض وتصنع منه بنادق فافعل، وإن أردت أن تجعل فيها محاح بيض فافعل، وإن أردت أن تحمرها ببياض بيض وفتات فخمرها، وتنظر إلى اللحم فإن وجدته قد نضج فتزيل النار من تحت القدر وتتركها على الغضا حتى تتجمر، ثم تفرغها في غضارة وتجعل عليها قرفة مدروسة أو عيون نعنع إن أردت، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى. وتسمى هذه[2] بالتفايا البيضاء، وقد تقدم ذكرها في الفصل الثاني من القسم الثاني من هذا الكتاب.

---

(1) ب: وحك.

(2) ب: هذا.

2 ـ لون آخر يسمى بالتفايا الخضراء:

وقد تقدم ذكر عملها في الفصل المذكور.

3 ـ لون آخر يسمى باللوزية:

وقد تقدم ذكره في الفصل المذكور.

4 ـ لون آخر يسمى بالكافورية:

عمله كعمل اللوزية سواء حرفاً بحرف، غير أنك إذا رأيت اللوز قد وزن، وقدر وزنه أربعة آواق للدجاجة الواحدة، فتجعل في القدر من ماء الليم الطيب قدر ما تستطيبه وتترك القدر حتى تغلي بالليم، ثم تزيل النار من تحت القدر وتتركها تتجمر، ثم تفرغها في غضارة وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

5 ـ لون آخر يسمى بالزيرباجية المحلاة:

تأخذ دجاجة سمينة فتية كبيرة الجرم وتذبحها وتصنع بها كما صنعت فيما تقدم من التنظيف وغيره، وتتركها صحيحة وتقطع عنقها وتأخذ أطراف أفخاذها وتجعلها في مخرجها، وتجعلها في قدر جديدة كبيرة وتجعل عليها ملحاً وزيتاً عذباً وفلفلاً وكزبرة يابسة وقليلاً من كمون وكذلك من البصل المقطوع وورق أترج وماء عذب بقدر، وتحمل القدر على النار لتطبخ، فإذا قارب نضجها فتصبغها بشيء/ من زعفران مدروس محلول بالماء، ثم تجعل بعد ذلك [48/ب] في القدر من الخل الطيب بقدر ما تريد من طيبه، ثم تأخذ لوزاً مقشوراً من قشرتيه أربعة آواق وتدرسها في المهراس حتى تصير كالعجين، ثم تنظر إلى الدجاجة فإن وجدتها قد نضجت فتجعل اللوز المدروس في القدر وتحركه حتى ينحل وتترك القدر على النار المعتدلة حتى تغلي باللوز غلية أو غليتين، ثم تأخذ سكراً طيباً مثل وزن اللوز وتحله بماء ورد أو بماء عذب وتصفيه وتجعله في القدر وتذوقها، فإن وجدت حلاوتها قوية فتزيد من الخل فيها، وإن وجدتها ناقصة

فتزيد فيها من السكر حتى يرضيك طيبها، ثم تترك القدر على الغضا حتى تعتدل، وإن أردت أن تجعل على الدجاجة بعد تفريغها في الغضارة بيضاً مشقوقة فافعل، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

6 ـ لون آخر يسمى بالمخلل:

تأخذ دجاجة سمينة فتية وتذبحها وتصنع بها كما صنعت فيما تقدم من التنظيف وغيره، وتجعلها في قدر جديدة وتجعل عليها ماء وملحاً وزيتاً وفلفلاً وكزبرة يابسة وكرويا ويسيراً من بصل مقطوع وحبات من ثوم ولوزاً مقشوراً وحمصاً مبلولاً وقليلاً من مري نقيع وورق أترج وعود بسباس، وتحمل القدر على النار لتطبخ، فإذا قارب نضجها فتأخذ زعفراناً وتدرسه وتحله ء ١. وتجعله على الدجاجة في القدر برسم صبغها، ثم تجعل فيها بعد ذلك خلاً صيباً قدر ما تستطيبه، ثم تأخذ قديرة وكزبرة يابسة وفلفلاً وتأخذ صدر دجاجة وتدرسه في المهراس وتصنع منه بنادق على الصفة المذكورة في الفصل السادس من القسم الثاني من هذا الكتاب، وتجعلها في القديرة، ثم تجعل معها محاح بيض، ثم تأخذ بيضاً تكسرها في صحفة وتجعل عليها ملحاً وأبازير وزعفراناً تضربها بالمغرفة ضرباً جيداً حتى تمتزج، ثم تجعله في القديرة حتى يعقد عقداً خفيفاً على نار لينة، ثم تأخذ بيضة أو بيضتين وتطبخها في الماء، ثم تقشرها وتشقها على أربع، ثم تنظر إلى الدجاجة فإن وجدتها قد طبخت فتفرغها في غضارة وتجعل عليها ما في القديرة وتزينها بالبيض المشقوق وعيون النعنع، وذر عليها قرفة وزنجبيلاً/ [49/أ] وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

7 ـ لون آخر يسمى بالمفتت:

تأخذ دجاجة على نحو ما تقدم وتذبحها وتقطعها بعد غسلها وتنظفها من مفاصلها على نحو ما يتهيأ لك وتجعلها في قدر جديدة وتجعل عليها جميع ما جعلت على الذي قبله، وتحمل القدر على النار لتطبخ، وتجعل عليها من الماء بقدر، ثم تأخذ لحم دجاجة أخرى وتدرسه وتطيبه وتصنع منه بنادق على نحو ما تقدم لك قبل، فإذا قرب نضج الدجاجة فتجعل معها البنادق ثم تأخذ القانصة

والكبد وتدرسها وتصنع من المدروس رغيفاً وتقليه في مقلاة بزيت قليل وتقطعه بعد قليه على لوح كما تقدم في عمل الاسفيرية وتجعل القطع في غضارة على حدة، ثم تأخذ عشر بيضات وتكسرها في صحفة وتخرج من محاحها ثلاثة وتعزلها إلى ناحية، ثم تجعل على البيض ملحاً وأفاويه كاملة وشيئاً من زعفران مدروس وتضربه بالمغرفة حتى يمتزج امتزاجاً حسناً، ثم تأخذ طاجناً صغيراً من فخار مزجج وتجعل فيه ماء وخلاً ومرياً وزيتاً بقدر، وتحمله على النار حتى يغلي، فإذا غلى فتأخذ البيض المضروب وتجعله فيه وتحركه بالمغرفة حتى يعقد عقداً قوياً ويشتد. ثم تقلي المحاح المعزولة في المقلاة بالزيت حتى تحمر وتجعلها مع الاسفيرية، وكذلك تطبخ بيضة أو بيضتين وتقشرهما وتشقها على أربع وتجعلها مع المحاح والاسفيرية، ثم تنظر الدجاجة فإن وجدتها قد كمل طبخها فتخرجها من القدر وتقليها بزيت طيب نصف قلي ثم تأخذ غضارة كبيرة وتفرشها بورق الأترج الأخضر، ثم تجعل عليه من البيض المعقود، ثم تجعل الدجاجة، ثم تجعل بين القطع البيض المعقود حتى يتم وتظهر البنادق، وتجعل على اللحم محاح البيض المقلاة وقطع الاسفيرية والبيض المشقوق وقليلاً من صفو مرقة الدجاجة وذر عليها قرفة وزنجبيلاً وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

8 ـ لون آخر يسمى بالمغفر:

تأخذ دجاجتين من النوع المذكور وتذبحهما وتصنع بهما مثل ما صنعت فيما تقدم من التنظيف والغسل وتقطعهما كل عضو على حدة، ثم تزيل اللحم عن العظام وتترك جلدة كل عضو معلقة منه، ثم تأخذ اللحم وتدرسه في مهراس من عود درساً/ جيداً وتنقيه مما يكون فيه من عروق، ثم تأخذ العظام [49/ب] وتجعلها في قدر جديدة وتجعل عليها ملحاً وماء وزيتاً كثيراً وفلفلاً وكزبرة يابسة وكموناً كثيراً وكذلك من البصل المدقوق وحبات من ثوم ولوزاً مقشوراً وحمصاً مبلولاً ونصف مغرفة من مري ومغرفة من خل طيب، وتحمل القدر على النار لتطبخ، ثم تأخذ اللحم المدروس وتجعل عليه ملحاً وفلفلاً وزنجبيلاً وكزبرة يابسة وقرفة وقليلاً من مري نقيع وبياض بيض، وتضرب الجميع وتخلطه بيدك حتى يمتزج الكل امتزاجاً حسناً، ثم تخرج عظام الدجاجة الواحدة وتجعل عليها

اللحم عضواً عضواً حتى تكمل الأعضاء فإن تمكن ذلك رد الجلدة على العضو فهو من كمالها، ثم تأخذ من المرقة وتجعلها في طاجن كبير وتحمله على النار، ثم تأخذ أعضاء الدجاجة برفق وتجعلها في الطاجن حتى تعقد وتطبخ على نار لينة، فإذا طبخت فاخرجها واجعلها في مقلاة نظيفة على نار معتدلة وتقليها ونحولها برفق حتى تحمر من كل جهة، وقبل اشتغالك بقليها تأخذ اللحم الذي تركته مدروساً وتصنع منه بنادق وتجعلها في القدر مع المرقة حتى تطبخ، وتأخذ القوانص والأكباد وتدرسها في المهراس وتجعل فيها الأفاويه وبياض بيض وتصنعها اسفيرية على نحو ما تقدم، وتعدها مع بيض مشقوق ومحاح مقلاة، ثم تخرج العظام الباقية في القدر وتكسر خمس بيضات أو نحوها وتضربها بالأفاويه وتصفي المرقة ثم تنظف القدر وتعيد إليها صفو الصفو من المرقة من القدر والطاجن الذي طبخ فيه اللحم والبنادق واللوز والحمص تعيدها للقدر، ثم تحمرها بالبيض على نار لينة، ثم تأخذ غضارة وتفرشها بورق الأترج الأخضر وقليل من ورق الرند، ثم تسوي الأعضاء في الغضارة على الورق وتجعل عليها ما في القدر، ثم تجعل قطع الاسفيرية والبيض المشقوق والمحاح المقلوة وذر عليها قرفة وزنجبيلاً وتجعل عليها من عيون النعنع وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

وإن شئت أن تطبخها في القدر نصف طبخ ثم تخرجها وتجرد ما على صدرها وفخذيها من اللحم فتدقه وتخلطه بالسنبل والقرفة والفلفل والكزبرة وبياض البيض، ثم تفرشه على الصدر والفخذين، ثم تقلوه وترده للقدر بعد القلي مع المرقة/ كما تقدم، وإن عملت في طاجن في الفرن دون قلي فتأتي [50/أ] عجيبة.

9 ـ لون آخر يسمى بالحوتية:

تأخذ دجاجة على الصفة المذكورة وتذبحها وتصنع بها كما صنعت فيما تقدم، فإن أردت أن تقطعها فقطعها، وإن أردت أن تتركها صحيحة فاتركها، وتجعلها في قدر جديدة وتجعل عليها ماء وملحاً وزيتاً وفلفلاً وكزبرة

يابسة وقليلاً من بصل مقطوع وتحمل القدر على النار لتطبخ، فإذا طبخت الدجاجة ونضجت فتخرجها وتجعلها في مقلاة نظيفة بزيت قليل على نار لينة وتقليها برفق حتى تحمر، مقطعة كانت أو صحيحة، ثم تأخذ طاجناً من فخار وتدرس ثلاث حبات من ثوم وتجعلها فيه، ثم تأخذ صفو المرقة وهو الودك وتجعله في طاجن وتحمله على النار حتى يطبخ الثوم، ثم تجعل عليه من الخل الطيب مقدار ما تريد، ثم تذوقه فإن وجدته قوياً فتزيد فيه من صفو المرقة حتى تستطيبه، وإن كان فاتراً فتزيد فيه الخل، ثم تجعل الدجاجة في غضارة وتجعل عليها فلفلاً وتصب عليها الخل والثوم والصفو المطبوخ، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

وإن أردت أن تزينها بالبيض المشقوق وعيون النعنع فاعمل، وهو المستحسن ولا سيما في الولائم وأن تكون الدجاج صحاحاً فافهم.

٦٥ ــ لون آخر يسمى بالجعفرية:

تأخذ دجاجة على الصفة المتقدمة وتذبحها وتصنع بها كما صنعت فيما تقدم، وتجعلها في قدر جديدة وتجعل عليها ماء وملحاً وزيتاً كثيراً وفلفلاً وكزبرة يابسة وكموناً قليلاً وكذلك من البصل ولوزاً مقشوراً وحمصاً مبلولاً وحبات من ثوم ومرياً نقيعاً بقدر وورق أترج وعود بسباس، وتحمل القدر على النار لتطبخ، فإذا طبخت ونضجت فتجعل فيها مغرفة من خل طيب بعد أن تصبغها بالزعفران وتتركها حتى تغلي، ثم تنزلها عن النار وتخرجها برفق وتجعلها في طاجن مزجج وتجعل معها من صفو المرقة واللوز والحمص خاصة وتحمل الطاجن إلى الفرن، فإذا كمل نضجها واحمرت الدجاجة بجملتها وجف الماء من مرقها وبقي الزيت والودك فتخرجها من الفرن، ثم تجعلها في غضارة وتجعل عليها بيضاً مشقوقاً/ وعيون نعنع وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى. [50/ب]

وإن أردت أن تخرجها من القدر بعد تمام طبخها وتقليها في المقلاة حتى تحمر بجملتها، ثم تعيدها إلى القدر بعد تنظيفها، وتجعل عليها دسمها الذي طبخت فيه ومغرفة خل ومغرفة مري وزيتاً وبنادق وحمصاً مبلولاً وفلفلاً

وزعفراناً وزنجبيلاً وورق أترج، وتترك على النار حتى يتم طبخها وتحمر ببيض مضروب بالأبازير وتترك على الرصف حتى يخرج ودكها.

٦١ ـ لون آخر يسمى بالمروزية:

تأخذ دجاجة على الصفة المذكورة وتذبحها وتصنع بها كما صنعت فيما تقدم، وتطبخها على الصفة المذكورة في الفصل الأول من القسم الثاني من هذا الكتاب إن شاء الله تعالى.

٦٢ ـ لون آخر يسمى بالراهبي:

تأخذ دجاجة على الصفة المذكورة وتذبحها وتصنع بها كما صنعت فيما تقدم وتطبخها على الصفة المذكورة في الفصل الأول.

٦٣ ـ لون آخر يسمى بالمفرح وبشعاع الشمس:

تأخذ الدجاجة على الصفة المذكورة وتذبحها وتصنع بها مثل ما صنعت في ما تقدم، وتطبخها على نحو ما ذكر في الفصل الأول المذكور إن شاء الله تعالى.

٦٤ ـ لون آخر يسمى بالفحصي:

تأخذ الدجاجة على الصفة المذكورة وتذبحها وتصنع بها مثل ما صنعت في ما تقدم، وتطبخها على صفة ما ذكر في الفصل الثاني من القسم الثاني من هذا الكتاب.

٦٥ ـ لون [آخر] يسمى النعنعية:

تأخذ الدجاجة على الصفة المذكورة وتذبحها وتصنع بها مثل ما صنعت فيما تقدم، وتطبخها على صفة ما ذكر في الفصل الثاني من القسم الثاني إن شاء الله تعالى، وكذلك تطبخها بالترنجان سواء حرفاً بحرف.

١٦ ـ لون آخر يسمى بالقرعية:

تأخذ من الدجاج الفتية أو من الفراريج الصغار وتذبحها وتصنع بها مثل ما صنعت فيما تقدم، وتطبخها على صفة ما ذكر في الفصل الثاني من القسم الثاني من هذا الكتاب.

١٧ ـ لون آخر يسمى بالحصرمية:

تأخذ دجاجة سمينة فتية وتذبحها وتغسلها وتنظفها وتجعلها صحيحة دون عنقها أو مقطعة إن أردت في قدر جديدة، وتجعل عليها ماء وملحاً وزيتاً وفلفلاً وكزبرة يابسة وقليلاً من بصل مقطوع، وتحمل القدر على النار/ ليطبخ، فإذا [51/أ] طبخ ونضج فتجعل عليه من ماء الحصرم الطري مصفى أو من المعمول للشمس المرتفع القدر الذي تستطيبه، وتترك القدر على نار لينة حتى تعتدل ثم تفرغ الدجاجة في غضارة وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

١٨ ـ لون آخر يسمى بالسماقية:

تأخذ الدجاجة على الصفة المذكورة وتذبحها وتصنع بها مثل ما تقدم، وتجعلها في قدر جديدة وتجعل عليها ماء وملحاً وزيتاً جيداً وفلفلاً وكزبرة يابسة وقليلاً من بصل، وتحمل القدر على النار لتطبخ، فإذا قرب نضجه فتأخذ من السماق الطيب السالم من العفن فتنقيه وتدرسه وتجعله في خرقة نظيفة وتربطها وتجعلها في القدر مع الدجاجة حتى تطبخ، ثم تذوق القدر فإن وجدت طعم السماق ظاهراً فتخرج الخرقة من القدر وتترك القدر على نار لينة حتى يعتدل، ثم تفرّغ ما فيه في غضارة وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

١٩ ـ لون آخر مشرقي:

تأخذ دجاجة على الصفة المذكورة وتذبحها وتصنع بها مثل ما صنعت فيما سبق من الغسل والتنظيف، وتقطعها على نحو ما تريد، وتجعلها في قدر

جديدة وتجعل عليها ماء وملحاً وزيتاً وفلفلاً وكزبرة يابسة وقليلاً من بصل مقطوع، وتحمل القدر على النار لتطبخ، فإذا طبخت الدجاجة فتأخذ أربعين حبة من الزبيب الطيب وتغسله بالماء حتى يزول عنه ما فيه من الرمل، ثم تدرسه حتى يصير كالمخ، ثم تأخذ كزبرة خضراء وتدرسها وتعصر ماءها، ثم تأخذ ماء الكزبرة وتحل به الزيت ثم تصفّيه وتجعل الصفو في القدر على الدجاجة وتجعل معه نصف مغرفة من خل، ثم تأخذ أربع بيضات وتكسرها في صحفة وتجعل عليها ملحاً وفلفلاً وزنجبيلاً وماء كزبرة خضراء وماء نعنع وتضرب البيض بالمغرفة حتى يختلط، ثم تحمر بها القدر وتزيل النار من تحتها وتتركها على الغضا حتى تعتدل وتفرغ في غضارة وذر عليها قرفة، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

20 ــ لون آخر مشرقي يسمى بدجاجة عمروس:

تأخذ دجاجة على الصفة المذكورة وتذبحها وتصنع بها مثل ما صنعت فيما تقدم وتشويها صحيحة، ثم تأخذها وتسفدها في سفود من أي نوع كان/ [51/ب] وتشويها على نحو ما تقدم من بعد النار عنها، فإذا قارب نضجها تخرجها من السفود وتقطع لحمها أدق ما يمكنك ثم تجعله في قدر جديدة وتجعل عليه ملحاً وزيتاً وكزبرة يابسة وقليلاً من بصل، فإذا كمل نضج الدجاجة وغلت القدر فتأخذ لبناً حليباً وتصفيه وتجعله في صحفة وتكسر عليه بيضاً وتجعل مع البيض واللبن شيئاً من الخمير وتحرك الجميع تحريكاً بالغاً حتى تختلط أجزاؤه، ثم تجعله في القدر على الدجاجة وتحرك القدر قليلاً قليلاً، وتزيل النار من تحتها وتترك على الغضا حتى تعتدل، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

21 ــ لون آخر:

تأخذ دجاجة كبيرة الجرم فتية وتذبحها وتصنع بها مثل ما صنعت فيما تقدم من التنظيف والغسل وتتركها صحيحة، ثم تأخذ بيضاً وتسلقها رخصة وتأخذ من فتات الخبز وتجعلها في صحفة وتجعل عليها البيض وتجعل عليها

ملحاً وزنجبيلاً وفلفلاً وقرفة وكزبرة يابسة وتعجن الجميع عجناً حسناً. وتجعل فيه شيئاً من زعفران ولوزاً مقشوراً وورق نعنع مقطع ومحاح بيض مطبوخة ونصف مغرفة من زيت، وتحشو به جوف الدجاجة وجوانبها وتخيطها وتجعلها في قدر جديدة كبيرة واسعة الفم برفق، وتجعل عليها ماء وملحاً وزيتاً وفلفلاً وكزبرة يابسة وقليلاً من بصل مقطوع، وتحمل القدر على النار لتطبخ، فإذا غلى الماء فتحرك الدجاجة بطرف المغرفة وتحولها من جانب إلى جانب لئلا تحتبس في جوانب القدر، وتكون معك إبرة كبيرة معدة برسم ثقب جلدتها ليخرج بخارها وتبقى سالمة الجلد، فإذا نضجت فتنزل القدر عن النار وتخرج الدجاجة من القدر وتصبغها بالزعفران ولا تكثر وتجعلها في طاجن وتجعل معها من صفو المرقة والودك الذي في القدر وتحملها إلى الفرن وتجعلها على بعد من النار حتى تحمر، ثم تحولها برفق حتى يحمر الجانب الثاني، ثم تخرجها وتجعلها في غضارة وتجعل معها ما بقي في الطاجن من الودك وتزينها بالبيض المشقوق وعيون النعنع وتذر عليها قرفة وزنجبيلاً، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

22 ــ لون آخر يسمى بالتركية:

تأخذ دجاجة كبيرة، عمله كعمل الذي/ قبله حرفاً بحرف، غير أنك [52/أ] تجعل في حشو الجوف زيتوناً طيباً مشقوقاً أو غير مشقوق وليمّا طيباً مصيراً، من الليم ثنتين[1] ومن الزيتون عشراً أو دونها، فافهم واعمل بحول الله تعالى.

23 ــ لون آخر:

تأخذ دجاجة كبيرة الجرم فتية وتذبحها وتصنع بها مثل ما صنعت فيما تقدم وتنفخها من عنقها حتى تتبرا الجلدة من اللحم، ثم تشقها من عنقها إلى آخر صدرها، وتزيل الجلدة عن الأفخاذ والزمكا والأجناح، ثم تأخذ اللحم برفق وتترك العظام على ما هي عليه، ثم تأخذ دجاجة أخرى أو فروجاً كبيراً

---

(1) ب: ثنتان.

وتأخذ لحم أيهما حضر لك وتدرسه مع لحم الدجاجة الأولى في المهراس حتى يصير مثل العجين وتنقيه من العروق، ثم تجعل عليه ملحاً وفلفلاً وقرفة وحبة من مصطكي وكزبرة يابسة وتكسر عليه ست بيضات أو نحوها، وتعجن الجميع بيدك حتى يمتزج وتحشو به جوف الدجاجة وتجعل مع الحشو ليمة مصيّرة وخمس حبات من الزيتون، ثم تجعل اللحم على الأفخاذ والصدر والزمكا، وترد الجلدة برفق وتخيطها وتخيط العنق وتجعلها في قدر واسعة الفم، وتجعل عليها ماء وملحاً وزيتاً وفلفلاً وكزبرة يابسة وقليلاً من بصل مقطوع، وتحمل القدر على النار لتطبخ ويكون تقلبها برفق حتى تطبخ، فإذا طبخت ونضجت فتخرجها من القدر وتجعلها في طاجن كبير وتصبغها بالزعفران وتجعل معها من صفو المرقة قليلاً وتوجه بالطاجن إلى الفرن وتجعل معها من يتفقده وتحول الدجاجة حتى تحمر من كل جهة، فإذا احمرت فتخرجها وتجعلها في غضارة وتجعل معها ما بقي في الطاجن من المرقة وتزينها ببيض مشقوق وعيون النعنع، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

24 ـ لون آخر:

تأخذ دجاجة كبيرة الجرم فتية سمينة، وتذبحها وتنفخها من عنقها بريشها حتى تتبرا الجلدة من اللحم، وتربط عنقها بخيط وتنتفها في ماء سخن برفق، وتحك جلدتها بيدك بالملح حتى يذهب ما عليه من الوسخ، وتفتح جوفها وتخرج أحشاءها ورئتها[1] الحمراء وتنظفها بالغسل، ثم تأخذ قانصتها وتغسلها غسلاً جيداً وتقطعها صغاراً صغاراً وتجعلها في صحفة وتكسر عليها ثلاث بيضات وتجعل معها قليل فتات وتجعل/ عليها ملحاً وفلفلاً وكزبرة يابسة وقليلاً [52/ب] من بصل مدقوق وماء كزبرة خضراء وماء نعنع وقليلاً من مري نقيع وتحشو به جوف الدجاجة وتخيط، ثم تأخذ صدر دجاجة أخرى فتقطعها صغاراً صغاراً وتملح اللحم المقطوع وتجعله في مقلاة من فخار وتقليه بالزيت حتى ينضج ويحمر، ثم تنزله عن النار في صحفة وتجعل عليه كزبرة يابسة وخضراء مقطعة

(1) ب: وزيتها.

وفلفلاً وقليلاً من بصل مدقوق وقليلاً من مري وثلاث بيضات وتضرب الجميع حتى يختلط وتحشو بهذا الجانب الواحد ما بين الجلدة واللحم، ثم تأخذ لحماً رخصاً وتدرسه في المهراس وتجعل فيه مثل ما تقدم وتحشو به الجانب الآخر والعنق وتربطه بخيط وتجعل الدجاجة في طاجن وتدخلها الفرن، وتجعل على بعد من النار حتى تشوى، وتجعل من يحولها مرة بعد مرة حتى تنضج وتحمر، ثم تأخذ قديرة صغيرة وتجعل فيها خلاً ومرياً وفلفلاً وكزبرة يابسة وماء كزبرة خضراء وقليلاً من بصل مدقوقاً وزيتاً وماء بقدر وتحملها على النار لتطبخ، ثم تأخذ صدر دجاجة وتدرسه في المهراس وتنقيه من العروق وتجعل عليه من الأبازير في التخمير وتضرب البيض وتجعلها في القديرة مع البنادق والمرقة، ثم تنظر إلى الدجاجة في الفرن، فإن وجدتها قد نضجت واحمرت فتخرجها وتجعلها في غضارة وتجعل عليها ما في القديرة وتزينها ببيض مشقوق وعيون النعنع وتذر عليها ما تريد، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

25 ـ صفة النرجسية:

تأخذ دجاجة سمينة وتذبحها وتنظفها وتقطعها صغاراً من الفخذ اثنين ومن الصدر اثنين ومن الجناح كذلك، وتجعل في قدر بملح وزيت ومري وفلفل وكزبرة يابسة وصعتر وتقلى بغير ماء حتى تحمر، ثم تأخذ من البصل والكزبرة الخضراء فيدقان ويعصر ماؤهما في القدر بقدر ما يغمر اللحم ويترك يغلي فيه ساعة، ثم يؤخذ من لباب الخبز المختمر المحكوك قليل ويضرب ببيضتين أو بثلاث بفلفل وزعفران وتحمر به القدر وتترك على الوصف حتى يخرج ودكه ويستعمل.

26 ـ صفة القرشية:

تأخذ دجاجة سمينة منظفة وتقطع كما ذكر أولاً وتجعل في القدر بملح وزيت/ ويسير من بصلة مقطعة وفلفل وقليل من الماء، وتغلى على النار غلية جيدة، ثم تخرج وتلقى في مقلاة بزيت حتى تحمر جوانبها، ثم يؤخذ قدر نظيف [53/أ]

ويجعل فيه مغرفتان من المري وزيت وفلفل وكزبرة يابسة وزعفران وكمون ويسير من صعتر، ويجعل على النار، فإذا غلي طرحت فيه الدجاجة ثم تحمر بست من البيض مضروبة بزعفران، فإذا عقد أنزل واستعمل.

27 ـــ لون يسمى الجليدية من دجاجة أو إوزة أو خصي:

ينظف ما حضر من ذلك بعد ذبحه ويجعل في قدر، ثم يؤخذ رطلان من الزبيب فيدق ناعمًا ويمرس في الماء حتى تخرج حلاوته فيصفى ويجعل الصفو في القدر ويصب عليه ما يكفيه من الخل ومغرفتان من الزيت ومن الفلفل وكزبرة يابسة ونصف بصلة مقطعة وملح ويطبخ حتى تحمر المرقة، ثم يؤخذ لوز مقشور مدقوق وجوز كذلك ولباب خبز محكوك وفلفل، ويضرب بست بيضات وتحمر القدر بعد نضجها وتنجم بمحاح البيض صحاحاً وتترك على الوصف حتى يخرج ودكها وتستعمل.

28 ـــ صفة الثومية:

تأخذ دجاجة سمينة وتخرج ما في جوفها ناحية، ثم تأخذ من الثوم أربع أواق مقشرة فتدق حتى تصير كالدماغ وتخلط بجميع ما أخرج من جوف الدجاجة، ويقلى بما يغمره من الزيت حتى تذهب رائحة الثوم ويضاف إلى الدجاجة في قدر بملح وفلفل وسنبل وقاقلة[1] وقرفة وزنجبيل وقرنفل وزعفران ولوز مسموط مدقوق وغير مدقوق وزيت كثير وشيء من الماء لئلا تحترق، ويطبع القدر بالعجين ويدخل الفرن وإذا نضج استعمل.

---

(1) نبات يجلب من الهند قال عنه ابن الخشاء أنه معروف بالمغرب. (دوزي 2: 304) ثم قال عنه مؤلف تحفة الأحباب: منها صغيرة ومنها كبيرة كلاهما تجلب من المشرق توجد بجوانب العطاري يكتبها الغساني «قاع قلة».

29 ـ صفة دجاجة تسمى البدوية:

تأخذ دجاجة سمينة منظفة وتفصل في قدر بزيت وملح وفلفل وكزبرة يابسة وخل وتطبخ نصف طبخها، ثم تخرج وتقلى في مقلاة حتى تحمر، ثم تعاد في قدر في تلك المرقة ويعصر عليها ماء كزبرة خضراء وماء بصلة بيضاء وتحمر بثمان بيضات بعد تمام نضجها وتنجم بمحاح بيض صحاح وتترك على الوصف حتى يخرج ودكها وتستعمل.

30 ـ صفة الإبراهيمية:

تأخذ دجاجة أو لحم خروف وتنظف الدجاجة وتقطع صغاراً من كل عضو اثنين وتطرح في قدر/ ويصب عليها مغرفة زيت ومغرفة خل ثقيف وخمس [53/ب] مغارف من شراب ورد سكري وفلفل وزعفران وكزبرة وملح ويسير بصلة، وترفع على نار لينة حتى تنضج، فينثر عليها لوز مقشور مقسوم وفستق وسنبل وقرنفل ويحل شيء من غبار الحوارى في صحفة بماء ورد، وقد يفتق بشيء من كافور محلول في ماء الورد ويضرب بأربع من البيض يحمر به القدر ويترك على الوصف حتى يخرج ودكه ويستعمل إن شاء الله تعالى.

31 ـ صفة عمل الجوذابة:

تأخذ من الدجاج المسمنة الفتية وتنظف وتشق صدورها وتلقى في قدر كما هي، وتلقي عليها زيتاً عذباً وملحاً وفلفلاً وقرفة وسنبلاً وقاقلة وتجعل على النار حتى تنضج، وتلقي فيها بدل الماء ماء ورد طيب ويطبخ بلا مرقة، فإذا نضج أخذ من الرقاق المذكورة بعد اثنتان وبسطت في قعر قدر من حجارة أو فخار قد طليت جوانبها وقعرها بشحم الكلى المنقى المدقوق كالمخ، ويعلق من ذلك الرقاق مع جوانب القدر ليغطى بها آخر ويذر على ذلك الرقاق الذي بسط في قاع القدر من السكر واللوز المقسوم والمدقوق والقرنفل والسنبل غرفة، ويقطر عليه من الزيت العذب قدر جيد، ويرش على ذلك السكر بماء ورد قد

حل فيه شيء من كافور ومسك قدر ما يندى[1] السكر ثم يُبسط على ذلك رقاقتان أيضاً أو واحدة ويذر عليها من السكر واللوز والعقاقير والزيت، وترش بماء الورد كما فعل بالأولى، ثم تبسط أخرى ويفعل بها ذلك إلى نصف القدر. ثم تؤخذ تلك الدجاجة المعدة وقد حكت بزعفران محلول بماء ورد وتصفف في وسط القدر، ثم تغطى بالرقاق ويذر عليها السكر واللوز كما تقدم. ثم يلقى شيء آخر إلى أن تمتلىء القدر وتبقى الدجاجة مدفونة في وسطها، فإذا كملت ذررت عليها سكراً كثيراً وجعلت عليها من الزيت وماء الورد قدراً جيداً وغطيتها بتلك الرقاق المعلقة مع الجوانب وغطيت القدر بغطاء محكم وختمته بالعجين وأدخلته في الفرن في اعتدال من الحرارة وتركته قدر ما تطبخ قدراً بلحم وتخرج ويفض ختامها فتتم برائحة عطرة ويزال الرقاق المغطى به إن كان قد ناله النار وكذلك ما التصق بجوانب القدر وتكب كما هي في صحفة/ وتقدم [54/أ] كما هي فهي غاية في طيبة المطعم، وهو طعام غريب الصنعة من أطعمة الملوك جيد المخلوط محمود الغذاء حسن التركيب.

وقد تصنع هذه الجوذابة دون دجاج ولا لحم بل تصنع طاقة من رقاق وطاقة من لوز مقسوم ومدقوق بالسكر والعقاقير الهندية والزعفران وتغمر بماء الورد والزيت العذب، فإذا نضجت جعلت في صحفة وأكلت بشراب الورد السكري والزبد الطري، أو دون شراب كيف أحببت.

32 ـ صفة لون يسمى المغموم، يصنع من دجاجة أو إوزة أو فراخ حمام أو يمام:

تؤخذ دجاجة منظفة وتجعل كما هي صحيحة مشقوقة الصدر في قدر بملح وزيت وفلفل وكزبرة يابسة ويسير بصلة وتطبخ نصف طبخ، ثم تخرج وتجعل في قدر أخرى ويجعل عليها دسمها ومري نقيع وزعفران وسنبل وصعتر وورق أترج، وتجعل في جوفها ليمة وينثر عليها لوز مقسوم ويطبق فم القدر بعجين وتدخل الفرن حتى يتم طبخها وتستعمل.

---

(١) ب: تند.

١٦٥

33 ـ لون آخر:

تأخذ دجاجة على الصفة المتقدمة وتذبحها وتصنع بها كما صنعت بالتي قبلها، ثم تأخذ قانصتها وتنظفها وتقطعها قطعاً صغاراً وتجعل عليها ملحاً وفلفلاً وكزبرة يابسة وخضراء مقطعة وقليلاً من مري وثلاث بيضات مكسرة وتخلط الجميع وتحشو به جوف الدجاجة وتخيطه، ثم تأخذ صدر دجاجة أخرى وتدرسه في المهراس مع لوز مقشور وشيء من سميد غليظ وسمن وتجعل عليه فلفلاً وكزبرة يابسة ومرياً وقليلاً من بصل وماء كزبرة خضراء وماء نعنع وبيضاً مكسراً وتخلط الجميع بالضرب حتى يمتزج، وتحشو به بين الجلدة واللحم وتملح الدجاجة من خارج وتسفدها في السفود برفق وتشويها وتجعل النار منها على بعد وتذرها وتدهنها المرة بعد المرة بزيت وملح حتى تنضج وتحمر، ثم تأخذ قديرة صغيرة وتجعل فيها ماء بقدر وملحاً وخلاً ومرياً بقدر وشيئاً من سكر وكزبرة خضراء ويابسة وفلفلاً ولقانق مقطعة وبنادق من صدر دجاجة أخرى، فإذا طبخ جميع ما في القديرة تحمره بخمس بيضات ولوز مقشور مدروس على الصفة المتقدمة في التخمير وتوقد النار من تحت القدر وتتركها على الغضا، ثم تنظر إلى الدجاجة فإن وجدتها قد/ كمل نضجها واحمرت فتخرجها من السفود برفق [54/ب] وتجعلها في غضارة، وتجعل عليها ما في القديرة وذر عليها قرفة وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

34 ـ لون آخر مشرقي:

تأخذ دجاجة على الصفة المتقدمة وتصنع بها كما صنعت في ما تقدم، ثم تأخذ قانصتها بعد تنظيفها وتقطعها قطعاً صغاراً وتجعل عليها زيتاً عذباً وفلفلاً وكزبرة يابسة وخضراء مقطعة وملحاً وقليلاً من بصل مقطوع ولوزاً مقشوراً مقطعاً صغاراً وثلاث بيضات، وتضرب الجميع وتحشو به جوف الدجاجة وتخيطه وتسفدها وتشويها على نار لينة من بعد، فإذا نضجت واحمرت فتأخذ خلاً ومرياً وكزبرة يابسة وكرويا وماء كزبرة خضراء وصعتراً وتخلط الجميع، ثم تخرج الدجاجة من السفود وتجعلها في غضارة وتجعل عليها المرقة إن شئت وإلا فتتركها على حدة وتغمس فيها الخبز واللحم، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

35 ـ لون آخر مشرقي:

تأخذ دجاجة على الصفة المتقدمة وتصنع بها كما صنعت فيما تقدم، ثم تأخذ قانصتها وتقطعها قطعاً صغاراً وتجعل عليها الأبازير والبيض وتحشو الدجاجة وتخيطها، ثم تأخذ قانصة إوزة وتجعلها في قدر وتجعل عليها ملحاً ومرياً وخلاً وفلفلاً وكرويا وكزبرة يابسة، وتجعل في القدر الدجاجة وتدخل القدر في الفرن، وتجعل من يتفقدها، وتحول الدجاجة المرة بعد المرة، وتذوق المرقة فإن وجدتها طيبة فحسن وإلا زدت فيها ما ينقص وتتحفظ بها لئلا تحترق، فإذا نضجت واحمرت فتخرجها وتجعلها في غضارة وتجعل عليها مرقتها وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

36 ـ لون آخر مشرقي:(١)

تأخذ دجاجة على الصفة المتقدمة وتصنع بها مثل ما صنعت فيما تقدم من النفخ والتنظيف، ثم تأخذ قانصتها وتقطعها قطعاً صغاراً وتجعل عليها ملحاً وزيتاً وكزبرة يابسة وخضراء مقطعة وفلفلاً وقليلاً من بصل مقطوع وثلاث بيضات وتخلط الجميع وتحشو به جوف الدجاجة وتخيطه، ثم تأخذ دجاجة أخرى وتزيل لحمها عن العظام وتدرسه في المهراس درساً جيداً وتجعل عليه ملحاً وفلفلاً وقرفة وسنبلاً قليلاً وماء كزبرة خضراء/ وثلاث بيضات وتضرب [55/أ] الجميع حت يختلط ثم تحشو به الجانب الواحد من الدجاجة ما بين الجلدة والعظم واللحم، ثم تأخذ لحم صدر دجاجة أخرى وتقطعه قطعاً صغاراً وتملحها، وتقليها في المقلاة بالزيت حتى تنضج، ثم تنزلها وتجعل عليها مرياً وفلفلاً وبيضتين وتضرب الجميع حتى يختلط، ثم تحشو به الجانب الثاني ثم تربط عنق الدجاجة وتجعلها في طاجن وتوجه بها إلى الفرن حتى تشوى وتجعل على بعد من النار، وتحول حتى يكمل نضجها وحمرتها، ثم تأخذ ثلاث بيضات وتسلقها في الماء، فإذا طبخت فتخرجها وتقشرها وتخرج محاحها معقودة، وتأخذ

---

(١) مبتور في ب.

كزبرة خضراء وتقطعها ثم تدرسها حتى تصير كالمخ مع المحاح وتجعل عليها خلاً ومرياً وفلفلاً وكرويا وكزبرة يابسة وزيتاً وتحرك الجميع حتى يختلط، ثم تجعل الدجاجة في غضارة وتجعل عليها المرقة، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

37 ــ لون آخر مشرقي:

تأخذ دجاجة على الصفة المتقدمة وتصنع بها مثل ما صنعت فيما تقدم، ثم تأخذ القانصة وتقطعها قطعاً صغاراً وتجعل عليها ملحاً وفلفلاً وكزبرة خضراء ويابسة ومرياً وقليلاً من بصل مقطوع ولحماً رخصاً مدروساً، وتكسر بيضتين وتضرب الجميع حتى يختلط، وتحشو به جوف الدجاجة وتخيطه، ثم تأخذ لقانق وتشقها بالطول وتجعل عليها ماء كزبرة خضراء وكزبرة يابسة وزيتاً ومرياً وفلفلاً ومحاح ثلاث بيضات مضروبة مع اللقانق وتحشو بها الجانب الواحد من الدجاجة، ثم تأخذ صدر دجاجة أخرى وتدرسه في المهراس وتجعل عليه كزبرة يابسة وخضراء مقطعة وفلفلاً وزيتاً وجوزتين مدروستين ومرياً وبيضتين وتضرب الجميع وتحشو به الجانب الثاني. ثم تأخذ لحماً رخصاً وتدرسه وتجعل عليه من الأبازير مثل ما تقدم وتحشو بها عنقها وتخيطه، فإذا كمل لك هذا كله فتأخذ الدجاجة وتجعلها في قدر واسعة الفم أو في طنجير وتجعل عليها خلاً ومرياً ويكون الخل الغالب وزيتاً ولقانق صحاحاً واسفيرية وبنادق وملحاً وفلفلاً وكزبرة يابسة وقليلاً من بصل مقطوع وتصبغ الدجاجة بالزعفران وتجعل عليها من الماء بمقدار ما تطبخ فيه، وتحملها على النار لتطبخ وتحولها برفق وتتحفظ بها/ [55/ب] لئلا تتمزق جلدتها، فإذا نضجت فتخرجها من القدر وتجعلها في طاجن بمرقتها ثم تحمرها ببيض وجوز مدروس، وتُوَجِّه بها إلى الفرن لتأخذ وجهاً ويعقد التخمير، فإذا احمرت فتخرجها وتجعلها في غضارة وتجعل عليها بيضاً مشقوقاً وما أحببت من الأفاويه، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

38 ــ لون آخر مشرقي:

تأخذ دجاجة على الصفة المتقدمة وتنظفها تنظيفاً حسناً من خارجها وداخلها، ثم تأخذ قانصتها بعد تنظيفها وتقطعها صغاراً وتجعل عليها ملحاً

وكزبرة خضراء مقطعة ويابسة وفلفلاً وقليلاً من بصل مدقوق وبيضتين وتضرب الجميع حتى يختلط وتحشو به جوف الدجاجة وتخيطه وتربط عنقها بخيط، وتجعلها في قدر واسعة وتجعل عليها ملحاً وتحملها على النار لتطبخ، فإذا طبخت ونضجت فتخرجها وتجعلها في غضارة وتجعل عليها بيضاً مشقوقا، وتأخذ محاح ثلاث بيضات وتجعلها في صحفة وتجعل عليها من المرقة التي طبخت فيها الدجاجة وتحكها بيديك حتى تنحل وترجع المرقة صفراء وتجعلها على الدجاجة بعد إزالة الخيط من جوفها وعنقها، وتخرج الحشو وتخلطه مع المرقة وتذر عليها فلفلاً وقرفة وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

39 ــ لون آخر مشرقي:

تأخذ دجاجة سمينة على الصفة المتقدمة قبل وتصنع بها ما صنعت بالتي قبلها، ثم تأخذ قانصتها وتقطعها صغاراً وتخلط معها صدر دجاجة مقطعاً قطعاً صغاراً وتجعل عليها ملحاً وفلفلاً وكزبرة يابسة وخضراء مقطعة وقليلاً من بصل مدقوق وبيضتين وتضرب الجميع حتى يختلط وتحشو به جوف الدجاجة وتخيطه، ثم تجعلها في قدر واسعة وتجعل عليها ماء وملحاً بقدر، وتحملها على النار لتطبخ، ثم تأخذ بيضاً مطبوخاً والكبد المطبوخة فتدرسها في مهراس وتجعل معها عيون الكزبرة الخضراء وشيئاً من سذاب وحبة من ثوم وتدرس الجميع درساً جيداً، ثم تأخذ محاح البيض المطبوخة وتدرسها على حدة وتجعل عليها خلاً حلواً ومرياً وفلفلاً وكزبرة يابسة وكرويا وتحرك الجميع، ثم تنظر إلى الدجاجة فإن وجدتها قد نضجت فتخرجها وتجعلها في غضارة وتجعل/ عليها [56/أ] البيض المدروس والكبد وغير ذلك مما ذكر، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

40 ــ لون آخر مشرقي:

تأخذ دجاجة سمينة كبيرة الجرم وتذبحها وتنفخها من عنقها بريشها حتى تتبرأ الجلدة من اللحم، فإن احتبس من جلدتها شيء فتزيله بإصبعك أو بما يمكن لك برفق، ثم تربط عنقها وهي منفوخة وتنتفها بماء سخن وتتحفظ

لئلا تتمزق جلدتها، ثم تفتح جلدة عنقها وتستخرج جميع لحمها وعظامها منه برفق وتترك طرف الزمكا من أنصاف الفخذين وأطراف الجناحين من المفاصل في الجلدة وتزيل اللحم عن العظام، وتأخذ دجاجة أخرى وتأخذ لحمها وتدرس لحم الدجاجتين في المهراس درساً جيداً وتنقيه من العروق، ثم تجعل عليه بعد الدرس ملحاً وفلفلاً وزنجبيلاً وقرفة وكزبرة يابسة وماء كزبرة خضراء أو ماء نعنع وقليلاً من بصل مدقوق وزيتاً عذباً ومرياً نقيعاً، ثم تأخذ ست بيضات وتطبخها في الماء، فإذا طبخت تقشرها وتدرسها في المهراس حتى تنحل وتخلطها مع اللحم، ثم تأخذ محاح أربع بيضات معقودة وبيضة مطبوخة وتحشو الجلدة باللحم المدروس بالأبازير والبيض بعدما تعجنه حتى يختلط وتصورها كأنها الدجاجة وتخيط عنقها وما تمزق من جلدتها وتجعلها في قدر جديدة واسعة، ثم تأخذ فرخين من حمام وتصنع بهما مثل ما صنعت بالدجاجة واجعل عليها ماء وملحاً وزيتاً وفلفلاً وكزبرة يابسة وقليلاً من بصل مقطوع وخلاً ومرياً بقدر، ثم تأخذ قوانص الدجاج والفراخ وتقطعها صغاراً وتجعلها في القدر، وتجعل معها مرقاساً مقطعاً أنصافاً وتجعله مع الدجاجة، وتجعل في القدر من الماء ما يقوم بها وتحمل القدر على النار لتطبخ وتحولها برفق وتتحفظ بها، فإذا طبخت فتصبغها بالزعفران ولا تكثر، فإذا غلت بعد الزعفران غلية فتنزلها عن النار وتجعلها في صحفة كبيرة والفراخ معها، وتجعل عليها صفو المرقة وبيضاً مطبوخاً مشقوقاً وعيون نعنع وذر عليها من الأفاويه ما تريد، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

وإن أردت أن تحملها إلى الفرن حتى تحمر فافعل/ والمراد أن تبقى سالمة [56/ب] دون ممزقة الجلدة، صحيحة في الصحفة حتى تشقها وتستعملها بحول الله تعالى وقوته.

٤٦ ـ لون آخر مشرقي:

تأخذ دجاجة على الصفة المتقدمة وتنظفها تنظيفاً حسناً وتأخذ قانصتها بعد غسلها وتقطعها قطعاً صغاراً، وتجعل عليها ملحاً وفلفلاً وكزبرة يابسة وخضراء مدروسة ومرياً وقليلاً من بصل مقطوع وزيتاً ولحماً آخر من غيرها

مدروسا وثلاث بيضات مكسرة، ويضرب الجميع ضرباً جيداً حتى يختلط وتحشو به جوف الدجاجة وتخيطه وتجعلها في قدر واسعة وتجعل عليها خلاً طيباً ومرياً بقدر وزيتاً وما بقي من الحشو وكرويا وتحملها على النار لتطبخ بماء جيد، وتحركها مرة بعد مرة وتحتفظ بها لئلا تحتبس، وتجعل عليها ماء كزبرة خضراء أو ماء بصل ثم تأخذ سفرجلتين سالمتين من العفن والسوس وتنقيهما من الداخل والخارج وتجعلهما في القدر مع الدجاجة لتطبخا، فإذا طبختا فتخرجهما وتدرسهما في المهراس وتجعل معهما كزبرة خضراء مدروسة وفتات خبز وثلاث بيضات ولحم دجاجة مدروساً ويجعل على الجميع من الأبازير بقدر ويضرب الجميع بالبيض حتى يختلط، ثم تأخذ من صفو المرقة من القدر وتحرك به هذا كله حتى يجف، ويخمر القدر بهذه الخميرة، وتزيل النار من تحتها حتى تتحمر، وتفرغها في غضارة وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

42 ـ لون آخر:

تأخذ من الدجاج والمخاصي المسمنة ما تريد وتذبحها وتنتفها وتنظفها تنظيفاً حسناً، وتقطعها من الصدر قطعتين ومن الزمكا كذلك ومن الأفخاذ كذلك، وتجعل اللحم في قدر جديدة واسعة، وتجعل عليها ماء وملحاً وزيتاً كثيراً وفلفلاً وكزبرة يابسة وقليلاً من بصل مقطوع ولوزاً مقشوراً وحب صنوبر وتحمل القدر على النار لتطبخ، فإذا طبخت فتجعل عليها زعفراناً مدروساً محلولاً بقدر ما يصبغها ولا تكثر ثم تأخذ بيضاً كثيراً بحساب عشرين بيضة أو نحوها للطير الواحد وتكسرها في مثرد واجعل عليها ملحاً وفلفلاً وزنجبيلاً وقرفة وقرنفلاً وسنبلاً بقدر وقليلاً من بصل ومصطكي وماء كزبرة خضراء وماء نعنع وقليلاً من زعفران وتضرب الجميع بعد أن تمسك من محاح البيض القدر الذي تريد، ثم تأخذ طاجناً كبيراً وتجعل فيه/ من صفو المرقة والودك، ثم تأخذ القدر [57/أ] وتفرغه في مثرد آخر وتأخذ قطع اللحم وتغمسه في البيض المضروب وحينئذٍ تجعل اللحم عليه ثم تجعل عليه البيض بعدما تسوي اللحم في الطاجن وتجعل في قاع الطاجن من البيض المضروب. ثم تجعل اللحم طاقة أخرى وتجعل عليها بقية البيض حتى يغمره وتنجم وجه الطاجن بمحاح البيض واللوز وقلب

الصنوبر وتجعل عليه بقية الودك الذي في المرقة خاصة، وتذر على وجه الطاجن قرفة وزنجبيلاً وتحمله إلى الفرن وتجعله على بعد من النار حتى يعقد ويحمر، فتخرجه وتستعمله إن شاء الله تعالى بعد أن تذهب عنه بعض الحرارة فهو أطيب.

43 ـ لون آخر:

تأخذ من الدجاج المسمنة والمخاصي ما أحببت وتصنع بها مثل ما صنعت فيما تقدم من التنظيف والتقطيع، وتجعل اللحم في قدر جديدة كبيرة وتجعل على اللحم ماء وملحاً وزيتاً كثيراً وفلفلاً وكزبرة يابسة وبصلاً قليلاً مقطوعاً ولوزاً مقشوراً وحب صنوبر وبلوطاً طرياً وقسطلاً طرياً وجوزاً منقى مسلوقاً من قشره، وتحمل القدر على النار لتطبخ، ثم تأخذ بيضاً بحسب ثلاثين بيضة للطير الواحد، وتجعل عليها ملحاً بعد كسرها وفلفلاً وزنجبيلاً وقرفة وسنبلاً وقرنفلاً وزعفراناً بقدر، وتضرب البيض بالمغرفة بعد أن تخرج من محاحها عشرة أو نحوها ضرباً جيداً حتى تختلط ويمتزج البيض مع الأفاويه، ثم تنظر إلى لحم الدجاج فإن وجدته قد نضج فتفرغه في مثرد آخر، ثم تأخذ مقلاة كبيرة مقصدرة وتحملها على النار وتجعل فيها زيتاً ومن صفو المرقة ثم تنزلها وتجعل فيها من البيض وتسوي اللحم في المقلاة وتغمره بالبيض القدر الذي تحمله المقلاة ثم ترفعها على نار لينة، فإذا رأيت البيض يريد أن ينعقد فتأخذ سكيناً وتفصل القطع بعضها من بعض بما عليه من البيض ثم تحولها في المقلاة برفق وتقليها حتى تحمر وتأخذ حقها من القلي وتتحفظ من الحرق، فإذا تخلصت القطع بالقلي فتخرجها وتسويها في غضارة وتجعل عليها ما تقطع من الحشو بعد شده بالقلي وتجعل في المقلاة ما بقي لك من اللحم والبيض حتى يتم إن شاء الله تعالى. ثم تأخذ محاح البيض وتقليها وإن أردت أن تأخذ الأكباد/ وتدرسها وتعمل منها [57/ب] اسفيرية على نحو ما تقدم فافعل، وكذلك البنادق، ثم تزين الأغضرة بعد تسوية اللحم فيها بمحاح البيض والاسفيرية والبيض المشقوق والبنادق وتجعل ما بقي من الودك وتذر عليها ما أحببت من الأفاويه، ويكون اللوز والصنوبر والجوز والبلوط والقسطل مخلوطاً مع البيض في حين وضعه في المقلاة، ومن

الناس من يجعل في هذا المحشي قطعاً صغاراً من الجبن اليابس الطيب، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

44 ـ لون آخر:

تأخذ دجاجة سمينة فتية وتنظفها تنظيفاً حسناً وتملحها من داخل وخارج وتسفدها في سفود من حديد أو من عود وتجعل النار على بعد منها من الجانبين وتجعل[1] النار تشويها برفق حتى تنضج وتحمر، وأنت في أثناء ذلك تدهنها بزيت ومري وثوم مدروس وتصبر عليها حتى تأخذ حقها، ثم تأخذ فلفلاً وكرويا وكزبرة يابسة وصعتراً وخلاً ومرياً بقدر وزيتاً وتجعل الجميع في قديرة صغيرة وتحملها على النار لتطبخ، فإذا غلت فتذوقها فإن وجدت طعمها طيباً فتجعل في القدر أربع بيضات صحاحاً، فإذا علمت أن البيض قد طبخت فتنزل القدر عن النار وتقطع الدجاجة في صحفة وتجعل عليها المرق والبيض مقشوراً. وإن أردت أن تجعل عوضاً من هذه المرقة زيتاً وثوماً مطبوخاً مدروساً وتقطع الدجاجة سخنة في الزيت والثوم، وإن أردت أن تجعل في المرقة أولاً حبات ثوم مدروسة حتى تطبخ معها، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

وإن أردت أن تجعل عليها زيتاً ومرياً نقيعاً وصعتراً محكوكاً باليد فافعل.

وإن أردت أن تأخذ جبناً يابساً طيباً وتحكه على الاسكرفاج حتى يصير غباراً ثم تأخذ الثوم وتطبخه في الماء ثم تدرسه وتجعله في غضارة وتحل غبار الجبن بماء سخن وتخلط الثوم معه وتقطع الدجاجة وتضربها بالجبن والثوم وتجعل عليها الزيت.

وإن أردت أن تجعل عوضاً من الجبن شيرازياً أو رائباً خاثراً فافعل.

وأحسن ما يكون هذا النوع من الفراريج الصغار المشوية في التنور. وإن أردت أن تشوي الدجاج في التنور فسفدها في سفود وتسجر التنور، فإذا

---

(١) ب: ولا تجعل.

ابيض/ فتجعل السفود فيه، وتجعل في قاع التنور طاجناً بماء وزيت وتجعل فيه [1/58 أ] طرف السفود وتغطي التنور وتشده بالطين، فإن علمت أن الدجاجة قد نضجت فتخرجها وتقطعها في صحفة من أي نوع أردت بما ذكرت لك.

وإن أردت أن تشويها في الفرن في القدر، فتأخذ الدجاجة وتسفدها بسفود صغير وتوقعها في القدر بعد أن تملحها، وتجعل في القدر زيتاً وثوماً مدروساً وتغطي القدر وتطبع عليها بالعجين وتدخلها الفرن على بعد من النار حتى تعلم أنها قد نضجت فتخرجها وتستعملها كيف ما أردت، وكذلك [إن أردت] أن تشويها في الطاجن في الفرن فتحكها بالزيت والملح وتجعل في الطاجن زيتاً وثوماً مدروساً وتدخله في الفرن على بُعد من النار، وتجعل من يحول الدجاجة في الطاجن حتى تنضج وتحمر، فإذا نضجت فتخرجها وتستعملها إن شاء الله تعالى.

45 ـ لون آخر:

تأخذ دجاجة سمينة فتية وتنظفها تنظيفاً حسناً وتتركها صحيحة وتملحها وتدهنها بالزيت والمري النقيع والفلفل والصعتر وتجعلها في الطاجن بقليل من ماء، وتوجه بها إلى الفرن حتى تشوى وتحمر، ثم تأخذ من محاح البيض ستة أو نحوها وتجعل عليها فلفلاً وقرفة وزنجبيلاً وتنظر الدجاجة، فإن وجدتها قد نضجت فتخرجها من الفرن وتدهنها بالفصوص بعدما تخلطها مع الأفاويه حتى تمتزج ويكون دهانها محكمًا حتى يعم جميعها، وتعيدها إلى الفرن حتى تعقد وتحولها حتى تحمر من كل جانب وتتحفظ بها من الاحتراق، فإذا أخذت حقها فتخرجها وتستعملها إن شاء الله تعالى.

46 ـ لون آخر:

تأخذ دجاجة سمينة فتية وتنظفها تنظيفاً حسناً وتجعلها في قدر جديدة صحيحة وتجعل عليها مغرفتين من عسل محلول بماء ورد وثلاث مغارف من زيت وملحاً بقدر وفلفلاً ولوزاً مقشوراً وقليلاً من ماء، وتحمل القدر على نار

لينة لتطبخ، ثم تأخذ من دقيق الدرمك وتعجنه بالخمير عجناً جيداً وتسقيه بقليل من الماء ثم تمد منه رقاقاً أدق ما يمكنك بالجوبك، وتجعلها في طاجن وتدهن ما بين كل واحدة بالزيت وتجعلها واحدة فوق واحدة حتى يتم العجين، [58/ب] وتغطي الرقاق برغيف غليظ/ من عجين آخر، وتوجه بالطاجن إلى الفرن حتى يطبخ على بعد من النار، فإذا رأيت الرغيف الغليظ قد احمر فتخرج الطاجن من الفرن ثم تأخذ الدجاجة بعد طبخها وتجعلها في غضارة وتكسر عليها الرقاق وتجعل عليها المرقة وتذر عليها سكراً مسحوقاً، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

47 ـ لون آخر:

تأخذ فراريج وتنظفها تنظيفاً حسناً وتتركها صحاحاً وتجعلها في قدر جديدة وتجعل عليها ثلاث أواقي من ماء الورد، ومن السكر المحلول بماء الورد المذكور ثلاث أواقي وفلفلاً وحب صنوبر ولوزاً مقشوراً ومغرفتين من الزيت الطيب وقليلاً من ماء، وتحمل القدر على النار لتطبخ، ثم تأخذ من رقاق الخبيص المذكور عمله في القسم الأول من هذا الكتاب وتقليه في مقلاة نظيفة بالزيت وتتركه حتى يحمر، ثم تخرجه وتكسره وتجعله في القدر مع الفراريج على نار لينة حتى يعقد ويطبخ، ثم تفرغ الفراريج وما معها في صحفة وتذر عليها سكراً مسحوقاً وقرفة،وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

ويصنع هذا النوع أيضاً من فراخ الحمام بحول الله تعالى وقوته.

48 ـ لون آخر مشرقي:

تأخذ صدر دجاجة وتدرسه درساً جيداً وتصنع منه بنادق على نحو ما تقدم، وتزيد على اللحم ماء كزبرة خضراء وتجعل ذلك في صحفة على حدة، ثم تأخذ قسطلاً طرياً إن أمكن لك، وإن كان غير طري فتسلقه حتى ينضج، ثم تأخذ قديرة صغيرة وتجعل فيها ماء وملحاً وكزبرة يابسة وفلفلاً وماء بصل وماء كزبرة خضراء وزيتاً وتحملها على النار، فإذا غلت فتجعل فيها البنادق وتتركها حتى تطبخ، ثم تأخذ القسطل وتدرسه وتجعله مع البنادق ثم تجعل في

القديرة قليلاً من خل وتحمرها ببيض على نحو ما تقدم في التخمير، فإذا اعتدل فكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

49 ـ لون آخر مشرقي:

تأخذ لحمًا [طرياً] من صدر دجاجة وتقطعه وتقطع معه الفطر وهو الفقع، ويغسل الجميع غسلاً جيداً ولا تكثر اللحم، وتجعلهما في قدر وتجعل عليهما ماء وملحاً وزيتاً أو زبداً وبصلة مقطوعة وماء كزبرة خضراء وفلفلاً، وتحمل القدر على النار لتطبخ، فإذا طبخت فتجعل فيها قليلاً من مري وتخمرها ببيضتين على النحو المتقدم في التخمير، ثم تفرغها في غضارة وتذر عليها فلفلاً/ وكل هنيئاً [59/أ] إن شاء الله تعالى.

الفصل الثالث:
في لحم الحجل

١ ــ لون:

تأخذ حجلة وتسلخها من جلدتها وتجيد غسلها وتنظيفها وتجعلها في قدر جديدة وتجعل عليها ماء وملحاً وزيتاً وفلفلاً وكزبرة يابسة وقليلاً من بصل مقطوع ولوزاً مقشوراً ومغرفة من مري نقيع وقليلاً من خل، وتحمل القدر على النار لتطبخ، فإذا طبخت فتخرجها وتجعلها في طاجن مع صفو المرقة التي طبخت فيها، وتحملها إلى الفرن حتى تحمر وحينئذٍ تخرجها وتستعمل إن شاء الله تعالى.

2 ــ لون آخر:

تأخذ حجلة وتسلخها من جلدتها وتغسلها من داخلها وخارجها وتجعلها في قدر، وتجعل عليها ماء وملحاً وفلفلاً وكزبرة يابسة وكموناً وقليلاً من بصل مقطوع وحبات من ثوم وحمصاً مبلولاً ولوزاً مقشوراً وورق أترج وعود بسباس وقليلاً من مري، وتحمل القدر على النار لتطبخ، فإذا قرب طبخها فتأخذ لحماً من صدر حجلة أخرى وتدرسه درساً جيداً وتصنع منه بنادق على نحو ما تقدم وتجعلها مع الحجلة، ثم تصبغ الحجلة بالزعفران، ثم تجعل بعد ذلك في القدر خلاً طيباً قدر ما تستطيبه، ثم تأخذ بيضاً وتكسرها في صحفة وتجعل عليها قليلاً من زعفران ومن الملح والأفاويه مثل ما تقدم لك، وتخمر القدر وتزيل النار من تحتها وتترك على الغضا حتى تعقد وتتخمر، ثم تفرغها في غضارة

وتجعل عليها بيضاً مشقوقاً وتذر عليها قرفة وزنجبيلاً، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

3 ـ لون آخر:

تأخذ حجلة وتنظفها وتغسلها وتتركها بجلدتها وتنفخها قبل نتفها، ثم تأخذ لحم حجلة أخرى أو لحم خروف صغير وتدرسه في المهراس درساً جيداً، ثم تجعل عليه لوزاً مقشوراً مدروساً ولوزاً صحيحاً وصنوبراً وفتاتة خبز وفلفلاً وزنجبيلاً وملحاً وقرفة وتأخذ بيضتين مطبوختين وتهشمهما بيديك وتجعلهما مع اللحم، ثم تأخذ محاح بيض غير مطبوخة وتعركها مع اللحم والبيض المهشم حتى يختلط الجميع، وتحشو الحجلة بين اللحم والجلدة وجوفها وتخيطها وتجعلها في طاجن، وتجعل عليها ماء وملحاً وزيتاً وفلفلاً وكزبرة يابسة، وتحمله على النار ليطبخ، فإذا قرب نضج الحجلة تصبغها بالزعفران وتجعل في الطاجن مغرفة من مري نقيع وتحمله إلى الفرن،/ فإذا احمرت الحجلة من كل جانب [59/ب] فتخرج الطاجن من الفرن وتتركه حتى تذهب حرارته، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

4 ـ لون آخر:

تأخذ حجلة وتسلخها من جلدتها وتغسلها وتنظفها تنظيفاً حسناً وتتركها صحيحة وتجعلها في قدر جديدة، وتجعل عليها ماء وملحاً وفلفلاً وكزبرة يابسة وزيتاً ومغرفة من خل أبيض، وتأخذ صدر حجلة أخرى وتدرسه درساً جيداً ثم تأخذ نصفه وتعمل منه أسفيرية على نحو ما تقدم في الفصل السادس من القسم الثاني من هذا الكتاب وتتركها على حدة، ثم تأخذ النصف الثاني وتدرس معه لوزاً مقشوراً وتحله بالماء وتجعله على الحجلة، فإذا طبخت الحجلة فتحمرها ببياض بيض مع يسير من دقيق وفتاتة خبز وتتركها على الغضا حتى تعقد وتتجمر، ثم تفرغها في غضارة وتجعل عليها الاسفيرية مقطعة وتذر عليها زنجبيلاً وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

5 ـ لون آخر:

تأخذ حجلة وتسلخها وتسفدها في سفود من حديد أو من عود، وتجعل النار على بعد من جانبها، وتديرها بيديك حتى تنضج وتحمر وأنت في أثناء ذلك تدهنها بزيت وملح ومري نقيع وثوم مدروس، فإذا نضجت واحمرت فتخرجها من السفود وتقطعها في صحفة من فخار في أي مرقة أردت بما ذكرت لك في الفصل الثاني من القسم الثالث من هذا الكتاب، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

الفصل الرابع:
في لحم فراخ الحمام

1 ــ لون:

تأخذ فرخاً من حمام وتذبحه وتنتفه برفق وتفتح جوفه وتخرج أحشاءه وتغسله وتنظفه وتجعله في قدر جديدة وتجعل عليها ماء قليلا وملحاً وزيتاً كثيراً وفلفلاً وكزبرة يابسة وحبات ثوم وقليلاً من بصل مقطوع وقليلاً من مري طيب، وتحمل القدر على النار لتطبخ، فإذا طبخت وجف الماء فتتركها على نار لينة وأنت تحرك الفرخ في القدر حتى يغلي في الزيت ويحمر، فتنزله عن النار وتفرغه في صحفة، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى. و كذلك يكون عملك في اثنين أو أكثر فافهم، واعمل بحسب القلة أو الكثرة بحول الله تعالى.

2 ــ لون آخر:

تأخذ فراخ الحمام وتنظفها تنظيفاً حسناً وتجعلها في طاجن مزجج، وتجعل عليها ماء وملحاً وزيتاً/ وفلفلاً وكزبرة يابسة وكموناً قليلاً وحبات من ثوم ولوزاً [60/أ] مقشوراً ومغرفة من مري طيب ونصف مغرفة من خل. ويحمل الطاجن على النار ليطبخ، فإذا طبخت الفراخ ونضجت فتوجه الطاجن إلى الفرن حتى يجف بعض مائه وتحمر الفراخ، وتخرجه وتتركه حتى تخف حرارته، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

3 ــ لون آخر يسمى بالراهبي:

تأخذ فراخ الحمام وتنظفها تنظيفاً حسناً وتطبخها على الصفة المذكورة في الفصل الأول من القسم الثاني من هذا الكتاب.

4 ــ لون آخر يسمى بالمفرّح:

تأخذ فراخ الحمام وتصنع بها مثل ما صنعت فيما تقدم، وتطبخها على الصفة المذكورة في الفصل الأول من القسم الثاني من هذا الكتاب.

5 ــ لون آخر يسمى بالقرعية:

تأخذ فراخ الحمام وتصنع بها مثل ما صنعت فيما تقدم، وتطبخها على الصفة المذكورة في الفصل الثاني من القسم الثاني من هذا الكتاب.

6 ــ لون آخر:

تأخذ الحمام وتنظفها تنظيفاً حسناً وتجعلها في قدر جديدة، وتجعل عليها ماء وملحاً وفلفلاً وكزبرة يابسة وقليلاً من بصل مقطوع وزيتاً، وتحمل القدر على النار لتطبخ، فإذا غلت ونضجت الفراخ فتأخذ مقلاة نظيفة وتحملها على النار وتجعل فيها زيتاً طيباً، فإذا غلى الزيت فتخرج الفراخ من القدر وتجعلها في المقلاة وتقليها وتحولها برفق حتى تحمر، ثم تأخذ طاجناً صغيراً من فخار وتأخذ حبات من ثوم وتدرسها وتجعلها في الطاجن وتجعل عليها من صفو المرقة وتحمله على النار، فإذا طبخ الثوم فتجعل عليه خلاً طيباً، فإذا غلى فتجعله على الفراخ، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

7 ــ لون آخر:

تأخذ فراخ الحمام وتنظفها تنظيفاً حسناً وتجعلها في قدر جديدة، وتجعل عليها ماء وملحاً وزيتاً وفلفلاً وكزبرة يابسة وقليلاً من بصل مقطوع ولوزاً

مقشوراً، وتصبغ الفراخ بالزعفران وتحمل القدر على النار لتطبخ، ثم تأخذ بيضاً بحساب خمس بيضات أو ست للفرخ الواحد وتكسرها في مثرد وتجعل عليها فتات خبز وملحاً وفلفلاً وقرفة وزنجبيلاً وماء كزبرة خضراء وماء نعنع، وتضرب الجميع بالمغرفة أو باليد حتى يختلط ويخرج من محاح البيض ما تريد قبل أن تضربها، ثم تنظر إلى الفراخ فإن وجدتها قد نضجت/ فتخرجها من القدر [60/ب] وتجعلها في طاجن كبير وصدورها إلى فوق ثم تجعل عليها [ماء] حتى يغمرها، وتجعل عليه الودك الذي في القدر وتنجم الوجه بمحاح البيض واللوز وتذر عليه قرفة وزنجبيلاً وتوجه [به] إلى الفرن، ويجعل على بعد من النار حتى يعقد ويحمر وتجف مرقته، ثم تخرجه وتتركه حتى تخف بعض حرارته وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

8 ــ لون آخر:

تأخذ أفراخ الحمام وتنظفها تنظيفاً حسناً وتأخذ لحم بعضها والقوانص والأكباد وتدرسها في المهراس درساً جيداً، وتجعل على اللحم المدروس ملحاً وفلفلاً وزنجبيلاً وقرفة وكزبرة يابسة وقليلاً من بصل مدروس وتكسر عليه ثلاث بيضات وتضربها مع اللحم والأفاويه، وتجعل مع اللحم لوزاً مقشوراً وتحشو به أجواف الفراخ وبين الجلدة واللحم، وتخيطها وتجعلها في قدر جديدة، وتجعل عليها ماء وملحاً وزيتاً وفلفلاً وكزبرة يابسة وقليلاً من بصل مقطوع، وتحمل القدر على النار لتطبخ، فإذا طبخت الفراخ فتخرجها من القدر وتجعلها في طاجن كبير وتصبغها بالزعفران وتجعل عليها من صفو المرقة وتوجه به إلى الفرن ويجعل على بعد من النار حتى تحمر الفراخ من كل جانب، ويخرج الطاجن وتجعل الفراخ في غضارة وتزينها ببيض مشقوق وعيون النعنع وتذر عليها قرفة وزنجبيلاً وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

9 ــ لون آخر:

تأخذ فراخ الحمام بعد الذبح وتنفخها بريشها نفخاً كثيراً حتى تتبرأ

الجلدة من اللحم، وتربط أعناقها وتنتفها في ماء سخن وتنظفها وتفتح أجوافها وتغسلها غسلاً جيداً، ثم تشق جلدة العنق وتقطع العنق وتزيله ثم تحتال برفق في إزالة عظامها وتترك طرف الزمكى وأنصاف الأفخاذ وأنصاف الأجناح في الجلدة، ثم تدرس اللحم وتزيد عليه من فراخ أخر وتصنع بها مثل ما ذكرته في الفصل الثاني من القسم الثالث من هذا الكتاب سواء إن شاء الله تعالى.

٦٥ ــ لون آخر:

تأخذ من فراخ الحمام ما يمكن لك، وتنظفها تنظيفاً حسناً وتسفدها في سفود من حديد وتشويها على نحو ما تقدم، فإذا كمل نضجها فتخرجها من السفود وتقطعها في غضارة وتجعل عليها لبناً خاثراً مطبوخاً مدروساً وزيتاً طيباً وتخلط الجميع، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

[61/أ]

/ الفصل الخامس:
في لحم اليمام

١ ـ لون:

تأخذ من اليمام قدر ما تريد وتذبحها وتنقيها وتفتح أجوافها وتغسلها وتنظفها تنظيفاً حسناً وتجعلها في قدر جديدة، وتجعل عليها ماء وملحاً وزيتاً كثيراً وفلفلاً وكزبرة يابسة وقليلاً من بصل مقطوع وحبات من ثوم دون قشور، وتحمل القدر على النار لتطبخ، فإذا جف الماء ونضجت اليمام فتترك القدر على نار لينة وتحرك اليمام بالمغرفة في القدر برفق حتى يحمر. ثم تنزله عن النار وتجعلها في غضارة وذر عليها قرفة وزنجبيلاً، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

2 ـ لون آخر يسمى بالمفرّح:

تأخذ من اليمام المسمنة قدر ما تريد وتصنع بها مثل ما تقدم، وتطبخها على الصفة المذكورة في الفصل الأول من القسم الثاني من هذا الكتاب بحول الله تعالى.

3 ـ لون آخر يسمى بالنعنعية:

تأخذ من اليمام المسمنة قدر ما تريد وتصنع بها ما صنعت فيما تقدم وتطبخها على الصفة المذكورة في الفصل الثاني من القسم الثاني إن شاء الله تعالى، وكذلك طبخها بالترنجان سواء حرفاً بحرف.

4 ــ لون آخر:

تأخذ من اليمام المسمنة قدر ما تريد وتصنع بها مثل ما صنعت فيما تقدم وتجعلها في قدر جديدة، وتجعل عليها ماء وملحاً وزيتاً وفلفلاً وكزبرة يابسة وقليلاً من بصل مقطوع، وتحمل القدر على النار لتطبخ، فإذا نضجت اليمام فتأخذ مقلاة نظيفة وتحملها على النار وتجعل فيها زيتاً، فإذا غلى الزيت فتخرج اليمام من القدر وتجعلها في المقلاة وتقليها وتحولها حتى تحمر فتخرجها من المقلاة وتجعلها في غضارة، ثم تأخذ ثوماً مدروساً وتجعله في المقلاة وتجعل عليه صفو مرقة اليمام، فإذا طبخ الثوم في المرقة فتجعله بمرقته على اليمام، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

5 ــ لون آخر:

تأخذ من اليمام المسمنة قدر ما تريد وتنظف خارجها وحواصلها وتترك أجوافها دون مفتوحة، ثم تأخذ حبات ثوم وتقشرها وتجعل في كل يمامة حبة في منخرها[1] وحبة في مخرجها، ويؤخذ سفود من حديد مثل المسلة وتدخل مناقرها في السفود وتجعلها في قدر كبيرة بعد أن تجعل/ في أسفل القدر قشرة خبز مفروشة [61/ب] وتحتال أن تجعل للسفور ثقباً في عنق القدر لتكون اليمام معلقة في الهواء، وتغطي القدر وتطبع عليها بالعجين وتوجه بها إلى الفرن وتجعل على بعد من النار، فإذا اسود العجين أو قرب فتخرج القدر من الفرن وتخرج اليمام وقشرة الخبز وذر عليها زنجبيلاً وفلفلاً وقرفة، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى. وقبل أن تسفدها تدهن بملح وزيت ومري وفلفل وقرفة، وحينئذٍ تدخل في القدر بحول الله تعالى وقوته.

6 ــ لون آخر:

تأخذ من اليمام المسمنة قدر ما تريد وتصنع بها مثل ما صنعت فيما تقدم

---

(1) هكذا في الأصل منخرها (اقرأ: منقارها).

قبل، ثم يؤخذ ملح طيب مدروس ويؤخذ طاجن من فخار مزجج أو غير مزجج وتفرش فيه الملح، ثم تؤخذ اليمام وتصفف في الطاجن بظهورها إلى أسفل، ثم يؤخذ الملح وتغطى اليمام به حتى لا يظهر منها شيء ويوجه بالطاجن إلى الفرن ويترك حتى يعقد الملح ولا تبقى فيه رخاوة، فحينئذٍ تخرجه وتزيل الملح عن اليمام بسكين، وتذر عليها قرفة وزنجبيلاً، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى. وكذلك إن أردت هذا النوع بفراخ الحمام فاصنعه.

7 ــ لون آخر يسمى بالمحشي:

تأخذ من اليمام المسمنة قدر ما تريد وتفتح بطونها وتنظفها تنظيفاً حسناً وتطبخها على الصفة المذكورة في الفصل الثاني من القسم الثالث من هذا الكتاب، وتجعل بحساب أربع بيضات لكل يمامة، فافهم ذلك.

8 ــ لون آخر:

تأخذ من اليمام المسمنة قدر ما تريد وتنظفها تنظيفاً حسناً وأنت باختيارك في فتح أجوافها، ثم تسفدها في سفود من حديد، ثم تأخذ آنية وتجعل فيها ملحاً محلولاً بماء وزيتاً ومرياً نقيعاً وثوماً مدروساً وفلفلاً وزنجبيلاً وقرفة وتأخذ ريشة من دجاجة وتغسلها وتجعلها في الآنية، ثم تجعل النار من الجانبين وتترك الوسط دون نار، وتجعل السفود على شيء مرتفع، وتدير به يدك وأنت تدهن بالريشة مرة بعد مرة حتى يأخذوا حقهم من الشي وتحمر وتنضج فتخرج من السفود، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

وإن أردت أن تجعل لها مرقة من الأنواع المذكورة في الفصل الثاني من القسم الثالث من هذا الكتاب فافعل.

الفصل السادس:
في لحم الزرازير

[62/أ] ٦ ـ / لون:

تأخذ من الزرارزير البيض السمان وتنتفها وتنظفها وتفتح أجوافها وتغسلها وتجعل في قدر جديدة، وتجعل عليها ماء وملحاً وزيتاً وفلفلاً وكزبرة يابسة وقليلاً من بصل، وتحمل القدر على النار لتطبخ، فإذا طبخت الزرازير ونضجت فتأخذ مقلاة مقصدرة نظيفة وتجعل فيها زيتاً، فإذا غلى الزيت فتخرج الزرازير من القدر وتجعلها في المقلاة وتقليها وتحولها برفق حتى تحمر، ثم تأخذ ثوماً وتدرسه وتجعله في المقلاة بعد إخراج الزرازير وتجعل مع الثوم من صفو المرقة فإذا طبخ الثوم في المرقة فتجعلها على الزرازير وكل هنيئاً [إن شاء الله تعالى]. وكذلك كل ما صنعته في اليمام فاصنعه من الزرازير.

الفصل السابع:
في العصافير

١ ـ لون:

تأخذ من العصافير قدر ما تريد وتفتح بطونها وتنظفها وتغسلها غسلاً جيداً وتجعلها في قدر جديدة وتجعل عليها ماء وملحاً وزيتاً وفلفلاً وكزبرة يابسة وقليلاً من بصل، وتحمل القدر على النار حتى يطبخ، فإذا طبخت فتأخذ مقلاة نظيفة وتجعل فيها زيتاً، فإذا غلى الزيت فتخرج العصافير من القدر وتجعلها في المقلاة وتقليها، ثم تأخذ ثوماً مدروساً وتجعله في المقلاة مع العصافير وصفو المرقة، وتترك المقلاة على النار حتى يطبخ الثوم ويجف الماء من المرقة، ثم تفرغ العصافير وما بقي معها من المرقة والثوم، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

2 ـ لون آخر:

تأخذ من العصافير قدر ما تريد وتنظفها وتغسلها وتجعلها في قدر جديدة وتجعل عليها ماء وملحاً وزيتاً وفلفلاً وكزبرة يابسة وقليلاً من بصل مقطوع ومرياً طيباً بقدر، وتحمل القدر على النار لتطبخ، فإذا قل ماؤها فتتركها على نار لينة وتحرك العصافير حتى تحمر وتفرغها في غضارة وتجعل عليها من خل الحصرم أو الليم، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

3 ـ لون آخر يسمى بالمحشي يعمل في الطاجن في الفرن:

تأخذ من العصافير قدر ما تريد وتنظفها تنظيفاً حسناً وتطبخها على الصفة

المذكورة في الفصل الثاني من القسم الثالث من هذا الكتاب، ويجعل البيض بمقدار العصافير إن شاء الله تعالى.

[62/ب] 4 ــ / لون آخر:

تأخذ من العصافير السمان وتنظفها وتسفدها في قضيب من عود وتدهنها بالدهان المذكور في الفصل الخامس من القسم الثالث من هذا الكتاب إن شاء الله تعالى.

القسم الرابع:

في طبخ اللون المسمّى بالصَّنهاجي وَالكرش المحشوة وَاللسَان الصنهاجي

ويشتمل على ثلاثة فصول:

الفصل الأول:
في طبخ اللون المسمى بالصنهاجي

تأخذ طاجناً مزججاً أكبر ما يمكن وتجعل فيه من أطايب اللحم البقري والغنمي والجدي الرضيع ولحم الوحش ما تمكن لك وجوده والأرنب والقنلية والدجاج والاوز والحجل وفراخ الحمام واليمام المسمنة والزرازير البيض السمان والعصافير السمان، وتقطع منها ما يجب تقطيعه قطعاً وسطاً وتترك صحيحاً ما لا ينقطع، وتجعل فيه مرقاساً ولقانقاً وأحرشاً وليّا مصيراً وزيتوناً مصيراً ولوزاً مقشوراً وحمصاً مبلولاً وورق أترج وعود بسباس ويجعل فيه ماء وملح وزيت وفلفل وكزبرة يابسة وخضراء مقطعة وورق نعنع وحبات ونصف بصلة مقطعة ومغرفة من مري ويصبغ اللحم بالزعفران، ويحمل الطاجن على النار ليطبخ، ثم يؤخذ الكرنب الطيب الرخص واللفت والباذنجان والبسباس والجزر إن كان موجوداً وتنقيها وتغسلها وتصبغها بالزعفران وتجعلها في الطاجن، فإذا طبخ جميع ما فيه تجعل فيه تفاحاً مقطعاً وسفرجلاً وتنقيها، وتزيل عنها القشر الأعلى ثم تجعل فيه بعد ذلك خلاً طيباً قدر ما تستطيبه وتترك الطاجن على النار حتى يغلي الخل غلية أو غليتين ثم تزيله من النار وتتركه على نار لينة حتى تذهب عنه بعض الحرارة، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

الفصل الثاني:
في عمل الكرش المحشوة

تأخذ كرش كبش سمين وتسلقه في الماء السخن وتجرده بالسكين حتى يبيض ويتنقى من جميع ما فيه، وتتركه صحيحاً دون مشقوق، وتقطع منه الرمانة، ثم تأخذ لحمًا طيباً وتدرسه درساً جيداً وتجعله على حدة، ثم تأخذ دجاجة رخصة وتحشوها كما تقدم في الفصل الثاني من القسم الثالث من هذا الكتاب. وكذلك تأخذ فرخين/ من الحمام محشوين أيضاً وتأخذ مرقاساً وبنادق [63/أ] واسفرية ومحاح بيض معقودة، ثم تأخذ لحم كبش فتي مثل الصدر والذنب وما أشبه ذلك وتقطعه قطعاً وسطاً وتجعله في قدر جديدة وتجعل عليه ماء وملحاً وزيتاً وفلفلاً وكزبرة يابسة وقليلاً من بصل مقطوع وتحمل القدر على النار لتطبخ، ثم تأخذ كرنباً رخصاً طرياً وتنقيه وتأخذ قلوبه وتجعلها في القدر مع اللحم ثم تأخذ الدجاجة والفراخ وتجعلها في قدر، وتجعل عليها ماء وملحاً وزيتاً وفلفلاً وكزبرة يابسة وقليلاً من بصل مدقوق وتحمل القدر على النار لتطبخ، ثم تأخذ قديرة صغيرة وتجعل فيها المرقاس والبنادق وتجعل عليها قليلاً من ماء وزيت، وتحمل القديرة على النار لتطبخ وتتركها على النار حتى يجف الماء وتقليها في ما بقي في القديرة من الزيت برفق ثم تزيلها عن النار، ثم تنظر إلى قدر اللحم فإن وجدت اللحم قد نضج فاجعل عليه ماء كزبرة خضراء ثم تنزلها وكذلك الدجاجة والفراخ، ثم تأخذ اللحم المدروس أولاً وتجعل فيه ملحاً وفلفلاً وقرفة وزنجبيلاً وقليلاً من مصطكي وسنبلاً وقرنفلاً وتحله بقليل من ماء وتجعله على اللحم، ثم تأخذ عشر بيضات وقليلاً من فتاتة محكوكة وتعجنها مع اللحم والأفاويه، ثم تأخذ الكرش وتجعل فيه من اللحم المخلوط بالبيض، ثم

من اللحم المطبوخ والكرنب والسلق، ثم الفرخ الواحد، ثم دجاجة ثم الفرخ الثاني، ثم اللحم والخضرة، وتكثر من اللوز المقشور وحب الصنوبر، ثم محاح البيض والمرقاس والبنادق والاسفيرية بعد قليها وتفرق من أول الحشو إلى آخره، ثم تأخذ بقية الحشو وتجعل فيه من صفو مرقة اللحم ومرقة الدجاجة والفراخ وتجعله في الكرش، وتربط الكرش بخيط قوي وتجعله في طاجن كبير، وتجعل عليه بقية المرقة مع ماء حتى يغمره، وتحمله على نار ليطبخ، فإذا رأيته قد نضج فتخرجه وتزيل الماء من الطاجن وتأخذ ما بقي فيه من الودك خاصة وتعيده إلى الطاجن بعد تنظيفه، ثم تعيد الكرش وتوجه به إلى الفرن حتى يحمر، وتجعل عليه قليلاً من مري نقيع، فإذا احمر فتخرجه من الفرن ثم تجعله في غضارة وتشقه وتذر عليه قرفة، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

الفصل الثالث:

في عمل اللسان [الصنهاجي]

[63/ب]

تأخذ من لحم أفخاذ الكبش وسنسنه وتضربه على لوح بقضيب من حديد وتنقيه من العروق، ثم تدرسه في مهراس درساً جيداً وتجعل عليه ملحاً وفلفلاً وكزبرة يابسة وماء كزبرة خضراء وماء نعنع وقليلاً من ماء البصل وقليلاً من مري طيب، وتضرب الجميع حتى يختلط، وتكسر فيه بيضتين وتخلط الجميع خلطاً جيداً، ثم تأخذ المنسج وتمده على لوح، ثم تأخذ اللحم المدروس وتجعله فيه وتلفه على اللحم ويكون مستطيلاً وتجعله على غربال حتى يجف، ثم تأخذ سفوداً وتسفده فيه وتشويه على نحو ما ذكرته لك قبل حتى ينضج ويحمر[1] فتزيله من السفود وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

---

(1) كلام غير وارد في خ ابتداء من «تأخذ اللحم إلى... تعالى».

القسم الخامس:

في أنواع الحيتان وضروب البيض

ويشتمل على فصلين:

الفصل الأول:

في أنواع الحيتان

اعلم أن جميع أنواعه لا سيما الكبير الجرم منه لا بد أن يسلق في ماء مغلي ويشد ويغسل ويترك يمصل ماؤه وحينئذٍ يحكم طبخه بحول الله تعالى.

٦ ــ لون:

تأخذ من الحيتان الكبار مثل الشولي والشابل والمناني والكمون والنوري الجبليل وتنقيها من خارج من قشرها، وتفتح أجوافها وتنقيها وتغسلها وتسلقها في ماء مغلي وتقطعها قطعاً وسطاً، ثم تأخذ طاجناً من فخار مزجج وتجعل فيه زيتاً كثيراً وخلاً ومرياً وحبات ثوم، ثم تأخذ صحفة كبيرة وتجعل فيها فلفلاً وكزبرة يابسة وكموناً قليلاً وزعفراناً مدروساً ومصطكي قليلة ويحل الجميع بقليل من الماء، ثم تجعله في الطاجن وتأخذ من قطع الحوت قطعة وتمرقها في المرقة في الطاجن حتى تتشرب بالأبازير وغيرها، فإذا تمت لك القطع على هذه الصفة فتسويها في الطاجن وتزيد فيه قليلاً من ماء وتحمله على النار ليطبخ، فإذا طبخ ونضج فتوجهه إلى الفرن ليأخذ وجهاً ويحمر.

وإن أردت عمله في الدار فتأخذ طاجناً من تراب دون مزجج وتجعله على

فم الطاجن الذي فيه الحوت، وتجعل فيه ناراً قوية لتصل حرارتها إلى الحوت ويجف ماؤه ويحمر فافعل، فإذا كمل طبخه/ [64/أ] فتزيله عن النار حتى تذهب حرارته وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

وإن أردت عمله بماء الكزبرة الخضراء فتزيل الخل والمري خاصة وتترك الباقي على حاله، وكذلك يعمل بالجرافة وتزيد فيها جوزاً مدروساً.

2 ـ لون آخر من الجرافة والبوري:

تأخذ أيها حضر وتنقيه من خارج وداخل وتغسله غسلاً جيداً بعد سلقه في ماء مغلي وتقطعه قطعاً وسطاً وتجعلها في طاجن مزجج وتجعل عليها ملحاً وزيتاً كثيراً وفلفلاً وكزبرة يابسة وقليلاً من كمون وحبة من المصطكي وقليلاً من مري نقيع وقليلاً من ماء وورق أترج، وتضرب قطع الحوت بالأبازير وتجعل معها زعفراناً مدروساً حتى تتشرب وتصبغ، ثم تأخذ بصلاً وتنقيه وتقطعه قطعاً متوسطة وتجعلها في قدر بقليل من ماء وتحمله على النار، فإذا طبخ البصل فتخرجه وتجعله في طاجن بعد أن تصبغه بالزعفران، وتنظر إلى مرقة الطاجن فإن رأيتها قليلة والحوت لم ينضج فتجعل فيه من مرقة البصل، فإذا نضج الحوت فتجعل عليه شيئاً من عسل أو رُبّ العنب المطبوخ وتوجه به إلى الفرن ليأخذ وجهاً. وإن أردت عمله في الدار فاعمله كما تقدم قبل وتترك الطاجن حتى يبرد، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

3 ـ لون آخر يسمى بالمروج:

تأخذ من الحيتان الكبار أو الصغار الملس أو الحرش من أيهم أمكنك وتجرده من خارج، وتفتح جوفه وتنقيه وتغسله بعد سلقه في ماء مغلي، وتقطعه قطعاً صغاراً وتجعل عليه ملحاً بقدر وتجعلها إلى ناحية، ثم تأخذ طاجناً وتجعل عليه خلاً ومرياً وزيتاً جيداً وفلفلاً وكزبرة يابسة وكموناً قليلاً وحبات من ثوم وصعتراً قليلاً وتحمل الطاجن على النار، فإذا غلى واشتد غليانه فتجعل فيه الحوت وتغطي الطاجن بصحفة وتتركه حتى ينضج ويكون ذلك مسرعاً، وتنزله

عن النار، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى. وقد يعمل هذا النوع من السردين الصغير والشطون بماء الكزبرة الخضراء وحبات الثوم مقشرة وقليل من الخل، فافهم.

4 ـــ لون آخر:

تأخذ من الحيتان الغليظة من أي نوع وجدته وتقشره ثم تسلقه في ماء مغلي، ثم تقشره من جلده/ وتأخذ لحمه وتنقيه من عظامه وشوكه وتدرسه في [64/ب] المهراس وتنقيه من العروق، فإذا درسته درساً جيداً فاجعله في صحفة وتجعل عليه ملحاً وفلفلاً وقرفة وزنجبيلاً وحبة من مصطكي مدروسة وكموناً قليلاً وزعفراناً وكزبرة يابسة وقليلاً من ماء بصل وثوماً وماء نعنع ومرياً نقيعاً وزيتاً وتعجنه عجناً جيداً، ثم تأخذ مقلاة نظيفة وتجعل فيها زيتاً. فإذا غلى تصنع من الحوت المدروس قرصاً صغاراً وكباراً وبنادق وتجعلها في المقلاة تقلى، وتحولها برفق حتى تحمر من كل جهة فتخرجها وتجعل غيرها حتى يتم عملك، وإن أردت أن تجعل عليه جبناً فاجعل في الغضارة ماء ليم أو مرياً نقيعاً ومرقة من خل وزيت كثير ومري نقيع وثوم مدروس، كل ذلك مغلي في طاجن من فخار مزجج، فاعمل ما تريد وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

5 ـــ لون آخر:

تأخذ من الحيتان الغليظة من أي [نوع] وجدته وتجرده من خارجه وتنقيه من داخله وتسلقه في ماء مغلي، ثم تقطعه قطعاً وسطاً وتجعل عليه ملحاً وتعزلها إلى ناحية، ثم تأخذ آنية وتجعل فيها ملحاً محلولاً ومرياً وزيتاً وفلفلاً وقرفة وثوماً مدروساً وزنجبيلاً وتجعل فيها ريشة مغسولة، ثم تأخذ قطع الحوت وتجعلها في سفود من حديد وتجعل النار عن قرب من الجانبين ويجعل طرف السفود على حجر ليرتفع من الأرض وتديره بيدك، وتدهن القطع بالريشة حتى تنضج وتحمر، ثم تأخذ غضارة وتجعل فيها زيتاً وثوماً مطبوخاً مدروساً وتخرج قطع الحوت من السفود وتقطعها قطعاً صغاراً في الزيت والثوم، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

وإن أردت أن تشوي من الحوت الصغير على الجمر مثل السردين الذي يخرج في شهر مايه أو في شهر أكتوبر أو الجركم الذي يخرج في شهر شتنبر أو غيرهما من الحوت السمين في أول خروجه فتأخذ النار وتوقدها وتفرشها وتزيل ما فيها من اللهب والدخان، وتملح الحوت إن كان غير مملح، وتفرشه على النار وتحوّله حتى ينضج ويحمر، وإن أردت أن تجعله في الثوم والزيت فافعل ذلك، وإن أردت أكله دون شيء فافعل ما تريد وكل هنيئاً.

[65/أ] وإن أردت أن تشوي الشابل وما أشبهه فتأخذ قرمدة جديدة/ وتفرش فيها الملح، ثم تجعل الحوت وتغطيه بالملح وتدخله الفرن، فإذا رأيت الملح قد جمد وتحجر أو أراد أن يحمر فتخرج القرمدة وتزيل الملح عن الحوت، وتكون بين يديك صحفة بملح وفلفل وزنجبيل وقرفة وما أشبه ذلك من الأفاويه، وصحفة بزيت وثوم، وصحفة بمري نقيع وصحفة بشلشلة على نحو ما تقدم عملها في الفصل الخامس من القسم الثاني من هذا الكتاب. وكذلك إن أردت أن تشوي الحوت وتحمر في الفرن السردين أو غيره من الحوت الصغير فتجعله في ملة من فخار وتدخلها الفرن حتى يشوى الحوت ويحمر، فتخرج الملة وتستعمل الحوت كيف ما تريد بحول الله تعالى.

6 ــ لون آخر:

تأخذ من السردين الصغير وتنقيه وتغسله وتملحه ثم تأخذ كزبرة خضراء ونعنعاً أخضر وبسباساً أخضر وبصلاً وتقطع هذه البقول أصغر ما يمكنك وتغسلها، ثم تفرش طاقة منها في قاع الطاجن، ثم تجعل عليها طاقة من سردين، ثم طاقة من البقول وطاقة من السردين حتى تملأ الطاجن وتجعل فيه قرفة وزنجبيلاً وقليلاً من مصطكي، وتوجه بالطاجن إلى الفرن حتى يطبخ ويحمر ثم تخرجه وتستعمله إن شاء الله تعالى.

7 ــ لون آخر:

تأخذ من السردة الطرذانس من أي نوع تجده وتنقيه وتنظفه وتسلخ منه

جلدته وتأخذ اللحم وتترك الشوكة سالمة، ثم تدرس اللحم درساً جيداً وتجعل عليه فتاتة خبز وملحاً إن كان دون ملح وفلفلاً وزنجبيلاً وقرفة وسنبلاً وقرنفلاً ومصطكي بقدر وزعفراناً مدروساً وكزبرة يابسة وكموناً قليلاً ومن البيض ما يقوم باللحم ولا تكثر، ثم تحمل اللحم على الشوكة وتعيده مثل الحوت وتجعله في طاجن واحداً إلى جانب آخر، وتأخذ بقية اللحم وتعمل من بعضه بنادق وتجعل فيه لوزاً مقشوراً وحب صنوبر وتحبب بقية الحشو بماء كزبرة خضراء وتجعله ما بين حوت وحوت وتجعل فيه زيتاً كثيراً، وتحمله إلى الفرن حتى يطبخ ويجف الزيت ويحمر فحينئذٍ تخرجه وتستعمله إن شاء الله تعالى.

وإن أردت أن تطبخ هذا النوع من الحوت الأملس في الفرن في الطاجن فتأخذ الحوت وتشقه من ظهره وتخرج شوكه وتزيل رأسه/ وتتركه صحيحاً دون [65/ب] مقطع وتغسله، وتجعل في الطاجن ماء قليلاً وزيتاً وفلفلاً وكزبرة يابسة وكموناً وصعتراً محكوكاً وثوماً صحيحاً ومدروساً وزعفراناً ومرياً وخلاً، وتجعل الحوت في هذه المرقة وتحولها حتى يأخذ حقه، وتشوي الحوت في الطاجن وتجعل عليه زيتاً كثيراً، ويحمل الطاجن إلى الفرن ويجعل على بُعْدٍ من النار حتى يطبخ ويجف الماء ويحمر فتخرجه وتتركه حتى تخف حرارته، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

8 ـ لون آخر مقلي:

تأخذ من الحوت من أي نوع كان من كبير أو صغير أو أحرش أو أملس وتنقيه وتنظفه وتسلقه في ماء مغلي ثم تغسله وتقطع منه ما كان كبيراً وتترك الصغير على حاله، وتملحه إن كان دون ملح على غربال، ثم تأخذ مقلاة نظيفة وتجعل فيها زيتاً بقدر سمن الحوت أو ضعفه، فإذا غلى الزيت تجعل الحوت في المقلاة وتقليه وتحوله برفق، فإن رأيته يتقطع فتغبره بالدقيق وحينئذٍ تجعله في المقلاة، وإن كان الحوت كبيراً فتشق القطع وتخرج الشوكة وحينئذٍ تقليها وتكون النار معتدلة، فإذا قلي واحمر فاخرجه واجعله في غضارة، فإن كان الحوت أحرش فتأخذ طاجناً من فخار وتجعل فيه ثوماً مدروساً وتتركه حتى يطبخ الثوم فتجعل عليه خلاً، فإذا غلى فتجعله على الحوت في الغضارة، وإن أردت أن

تأخذ من عيون الكرفس المسمى بالمقدونس ومن عيون النعنع أو عيون الفيجن وتدرس الجميع مع الثوم وتجعل في طاجن مع الخل ويغلى على النار فإذا غليت المرقة فتوضع على الحوت ويترك حتى يبرد ويتشرب، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى. وإن كان الحوت أملس فتغلي في الزيت والماء في المقلاة ثوماً مدروساً وتتركه يطبخ حتى يجف الماء وتجعل الثوم والزيت على الحوت، وإن كان الحوت من المسمى بالمل فتجعل مع الخل والثوم جوزاً مدروساً جريشاً.

9 ـ لون من حوت كبير:

تأخذ ما حضر منه ويقشر وينظف ويسلق سلقة خفيفة ويقطع ويذر عليه ملح كثير ويترك ساعة ويغسل بالماء المغلي غسلاً جيداً ويترك يصل ماؤه، ثم يؤخذ من البصل الكبير الجرم ويدق في مهراس من عود ويعصر من خرقة ويجعل ماؤه في طاجن مزجج قدر/ ما يغمر، ويضاف إليه من المري النقيع [66/أ] والزيت الكثير والفلفل والزنجبيل والكزبرة اليابسة والكمون والزعفران ويسير من الخل وشيء من مصطكي وسنبل وقرفة وقاقلة وخولنجان[1] وصعتر، وتصفف تلك القطع بعد تمريغها في تلك المرقة وتدخل الفرن وتترك حتى يجف المرق ويحمر ولا يبقى فيه إلا الزيت، ويخرج ويستعمل.

١٠ ـ لون آخر راهبي:

يؤخذ من الحوت الطري ويقشر ويذر عليه الملح ويبيَّت فيه ويثقل بحجر، ثم يغسل ويغلى حتى يبيض ويغسل بماء بارد، ثم يغلى في طاجن ويصب عليه زيت كثير قدر أربع آواق لكل رطل من الحوت ومري نقيع وصعتر وعيدان بسباس وورق أترج وفلفل وزعفران وسنبل وزنجبيل ويسير مصطكي ويقطع من البصل قدر ما يكفيه بعد سلقه بالماء والملح، وقدره ثلث رطل لكل رطل من الحوت، ويدخل الفرن حتى يجف مرقه ويحمر أعلاه ويخرج ويقدم.

---

(١) جاء في تحفة الأحباب (42) خولنجان عرق أحمر يجلب من الهند معروف بحوانيت العطارين نافع في علل الكلى والمثانة ويقطع سلس البول. راجع أيضاً تعاليق المحقق كولان ص: 176 ـ 177 تعليق (٤١١)؛ يوجد في المغرب حيث يطلق عليه العامة خوذنجال.

٦١ ــ لون على صفة التفايا البيضاء: ١٩٩

يؤخذ من كبيره ويقشر ويغسل، ثم يقطع ويسلق بماء وملح كما تقدم، ويجعل في طاجن ويغمر بماء النعنع وماء الكزبرة الرطبة وزيت كثير ويسير ماء من بصلة مدقوقة وفلفل وكزبرة يابسة وزنجبيل وملح ويسير مصطكي ومن عيون البسباس، ويدخل الفرن حتى يحمر ويجف مرقه وينضج ويحمر ويخرج ويستعمل.

٦٢ ــ لون آخر بسباسية:

يؤخذ من كبيره ويقشر ويغسل ويقطع ويسلق سلقة خفيفة بماء وملح، ويخرج ويجعل في طاجن ويدق من البسباس الأخضر ويعصر عليه من مائه ما يغمره، ويجعل عليه زيت كثير وفلفل وكزبرة يابسة وزنجبيل وملح وماء بصلة ويسير مصطكي، ويدخل الفرن حتى يحمر أعلاه ويجف مرقه ويخرج ويستعمل.

٦٣ ــ لون آخر على صفة الجملي:

يؤخذ من الحوت الكبير ويقشر ويبيّت في الملح مثقلاً، ثم يغسل ويغلي في الماء والملح، ثم يغسل ويجفف ويصفف بعد ذلك في طاجن ويلقى عليه من الخل مغرفتان ومن المري النقيع مغرفة وفلفل وزعفران وزنجبيل وكمون ومصطكي وبزر كرفس وورق أترج وورق رند/ وعيدان بسباس وصعتر وثوم [66/ب] وزيت كثير، ويدخل الفرن حتى تجف مرقته ويخرج إذا احمر أعلاه.

٦٤ ــ لون آخر:

يؤخذ من الحوت الكبير ويقشر ويصنع به كما تقدم، ويصفف في طاجن ويجعل عليه الخل والمري النقيع قدر الكفاية وأسنان ثوم مغرسة في عيدان الصعتر وزيت كثير وزعفران وورق أترج ولوز مقسوم وفلفل وكزبرة يابسة وملح يسير إن احتيج إليه ويسير مصطكي وسنبل وقاقلة، ويدخل الفرن حتى يجف مرقه ويحمر أعلاه ويستعمل.

١٥ ـ لون آخر: ٢٠٠

يؤخذ من أنواع الحوت الطيب ويقشر ويقطع إن كان كبيراً، أو يشرح ويرش بالملح ويسلق سلقة خفيفة ويغسل، ويجعل في طاجن ويحك بزعفران وملح حتى ينضج، ويجعل عليه زيت كثير ويغمر بماء الكزبرة الرطبة والنعنع ويرمى فيه من عيونه ومن الفلفل والكزبرة اليابسة والزنجبيل والقرفة ويسير مصطكي ويدخل الفرن حتى يجف مرقه ويحمر أعلاه، ويستعمل إن شاء الله تعالى.

16 ـ لون آخر:

يؤخذ من السردين أو ما يشبهه ويقشر وينظف ويسلق بماء وملح ويجعل في صحفة وينقى من شوكه، ويجمع لحمه ويدرس حتى يصير مثل لحم البنادق، ثم يجعل فيه فلفل وكزبرة يابسة وقرفة وزنجبيل وسنبل وتعصر عليه من ماء النعنع والكزبرة الرطبة ويغبر بشيء من دقيق الدرمك ويضرب الجميع وينشأ منه سردين كما كان أو على أي شكل يراد، ويغبر بالدقيق ويقلى في مقلاة بزيت حتى ينضج، ثم تصنع له مرقة من خل وزيت وثوم مدقوق. يغلى الجميع في طاجن من فخار ويصب عليه ويستعمل.

١٧ ـ لون على صفة الجملي المحشي:

يؤخذ من أنواعه الطيبة ويقشر ويسلق بماء وملح، وبعد تقطيعه، وإن كان كبيراً فيشق بالطول ويخرج شوكه وعظامه وينقى منها، ثم يقلى في مقلاة بزيت حتى يحمر، ثم يؤخذ طاجن ويفقص فيه من البيض ويضاف إليه من فتات الخبز المحكوك مع فلفل وزعفران وقرفة وسنبل وزنجبيل وكزبرة يابسة وزيت كثير وشيء من مري نقيع، وينثر عليه لوز مقسوم، ويضرب الجميع وتدفن فيه تلك القطع المعدة ويدخل الفرن/ حتى يعقد ويحمر أعلاه ويخرج [67/أ] ويستعمل فإنه عجيب.

١٨ ــ لون آخر يسمى المغفّر: ٢٠١

يؤخذ من أنواعه الطيبة ما حضر ويقشر ويغسل بماء وملح ويفتح ألواحاً بالطول ويزال ما فيها من العظام، ثم يضرب ببيض في جفنة بغبار الدرمك أو فتات الخبز المحكوك مع فلفل وقرفة وزنجبيل وزعفران وكزبرة يابسة ومري نقيع وتمرغ فيه تلك القطع وتقلى في مقلاة بزيت حتى يحمر، ثم تصنع له مرقة من خل ومري وزيت وتغلى وتصب عليه وتستعمل. وإن أردت أن تصنع من الحوت برانية أو مثلثاً فاصنع ما أردت كما تصنع من اللحم، ويكون طبخ ذلك في الطواجن في الفرن كما تقدم.

١٩ ــ لون آخر:

تأخذ من الحوت الغليظ من أي نوع كان وتنقيه وتغسله وتقطعه قطعاً كباراً، وتأخذ قدراً كبيرة وتجعل فيها ماء وملحاً إن كان الحوت [غير] مملح، وتحمله على النار حتى يغلي غلياً قوياً، فإذا غلى فاجعل الحوت فيها وانظر إليه حتى تراه قد ابيض ويريد أن يتشرح، فتخرجه وتجعله في غضارة وتعد من الأفاويه والمرقة أي نوع تريد، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

٢٠ ــ لون آخر:

تأخذ من الحوت المسمى بالكحلة وتنقيها من خارجها وداخلها وتغسلها وتسلخها برفق من جلدتها من رأسها، وتترك الجلدة معلقة من ذنبها، وتزيل اللحم وتزيل الشوكة، ثم تأخذ اللحم وتدرسه درساً بليغاً وتجعل عليه ملحاً وفلفلاً وكزبرة يابسة وكموناً وقرفة وزنجبيلاً وسنبلاً وقرنفلاً ومصطكي قليلة وبياض بيضة وتحشو الجلدة وتردها في المقلاة بزيت حتى تقلى وتنضج وتحمر، وتحولها برفق لئلا تتقطع، وتجعلها في غضارة، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

٢١ ــ لون آخر:

تؤخذ سمكة وتنقى وتغسل وتملح وتترك، ثم يؤخذ لحم سمكة أخرى

بعد تنظيفها وإخراج الشوك منها وتدرس في المهراس درساً بليغاً، وتجعل عليها خلاً ومرياً وكزبرة يابسة وقرفة وماء بصلة وفتاتة خبز وبيضاً مكسوراً وتحرك الجميع بيدك تحريكاً نعماً، ثم تحمل مقلاة على النار بالزيت وتجعل فيها الحشو وتحركه وتقلبه حتى يطبخ، ثم تأخذ السمكة الصحيحة وتقليها في المقلاة حتى تحمر، وإن كانت كبيرة/ قطعتها حتى يتمكن منها القلي، ثم تجعلها في صحفة [67/ب] وتجعل عليها الحشو وتقدمها إن شاء الله تعالى.

22 ــ لون آخر:

تأخذ سمكة وتنقيها وتجردها وتملحها، وتأخذ لوزاً مقشوراً وصنوبراً ولحم سمكة أخرى مدقوقاً وثوماً مدروساً وفتاتة خبز وزيتاً وفصوص بيض وملحاً وتحرك الجميع وتجعله في قدر، وتجعل السمكة وتحملها على نار لينة حتى تطبخ إن شاء الله تعالى.

23 ــ لون آخر:

تأخذ سمكة فتنقيها وتجردها وتملحها، وتأخذ لوزاً وصنوبراً صحيحاً ومدروساً وزيتاً وفتاتة خبز وبيضاً وتضرب الجميع حتى يختلط، وتجعله في طاجن وتأخذ السمكة وتجعلها في الطاجن، وتجعل عليها فصوص بيض وزيتاً، ويبعث بالطاجن إلى الفرن ويجعل على بعد من النار لئلا يحترق، فإذا عقد الحشو وطبخت السمكة فتخرج الطاجن من الفرن وتتركه حتى تخف حرارته وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

24 ــ لون آخر:

تأخذ سمكة سمينة وتنقيها وتملحها، ثم تأخذ لحم سمكة أخرى فتدرسه درساً جيداً، وتجعل عليه قبضة من غبار درمك وملحاً وفلفلاً وتضربه ضرباً ناعمًا، ثم تأخذ قدراً جديدة وتجعل فيها زيتاً وفلفلاً وكزبرة يابسة ومغرفتين من ماء كزبرة خضراء وصعتراً وحبات ثوم مدروسة وبيضة وتحمل القدر على النار

لتطبخ، ثم تأخذ اللحم المدروس وتصنع منه بنادق على صفتها المتقدمة في الفصل السادس من القسم الثاني من هذا الكتاب، وتجعلها في القدر حتى تطبخ، ثم تخمرها بفتاتة خبز وبيض وتجعل في القدر محاح البيض، ثم تأخذ السمكة المملحة وتجعلها في مقلاة بزيت وتقليها وتحولها في المقلاة حتى تحمر من كل جانب، وتجعلها في صحفة، وتجعل عليها ما في القدر، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

25 ـ لون آخر:

تأخذ من السلباح الغليظ أو المتوسط، ويسمى بالأنقلة وبالسلور، ما أحببت وتحك أذنابها بالرماد حتى تنسلخ، ثم تجردها من ذنبها من جلدتها وتقطع رأسها وتقطعها قطعاً وسطاً وتغسلها غسلاً جيداً حتى لا يبقى فيها من السواد شيء، ثم تجعلها في طاجن مزجج، وتجعل عليها ملحاً وزيتاً كثيراً وفلفلاً وكزبرة يابسة/ وكموناً وزعفراناً مدروساً ومرياً وخلاً وثوماً صحيحاً، [68/أ] وتحمل الطاجن ليطبخ بماء قليل، فإذا قرب أن يجف الماء تحمله إلى الفرن حتى يحمر وجهه.

وإن أردت عمله في الدار فاعمله كما تقدم لك.

وإن أردت أن تعملها مقلاة بالزيت والثوم فتأخذ السلباحة وتسلخها وتنقيها وتملحها، ثم تأخذ مقلاة نظيفة وترفعها على النار وتجعل فيها زيتاً، فإذا غلى الزيت فتأخذ السلباحة بعد أن تقطعها قطعاً متوسطة وتجعلها في المقلاة وتحولها برفق، فإذا كمل نضجها واحمرت من كل جانب فتخرجها، ثم تأخذ ثوماً وتدرسه وتجعله في المقلاة، فإذا طبخ فتزيد عليه شيئاً من الزيت وتعيد القطع إلى المقلاة حتى تأخذ حقها من طيب الثوم وتنزلها عن النار وتجعلها في صحفة مع ما في المقلاة، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

26 ـ لون آخر:

تأخذ من التن الطري تناً صغيراً إن تمكن لك وتشقه من ظهره وتخرج

شوكته، وتجعله في قصرية كبيرة وتغمرها بالخل والكمون المدروس والثوم المدروس وتتركه يبيت فيه ليلة، فإذا كان من الغداة فتخرجه وتغسله غسلاً وتقطعه قطعاً متوسطة، ثم تأخذ طاجناً مزججاً وتجعل فيه ملحاً وفلفلاً وكزبرة يابسة وكموناً وزعفراناً ومرياً وخلاً وتحرّ الجميع حتى يختلط، ثم تأخذ القطع الواحدة بعد الواحدة وتجعلها في الطاجن وتحكها بيدك في المرقة حتى تأخذ طيب الأبازير، ثم تسويها في الطاجن وتجعل عليها زيتاً كثيراً وإهليلجاً حامضاً أو تفاحاً حامضاً وورق أترج وحبات من الثوم، وتوجه بالطاجن إلى الفرن فإذا طبخ ونضج الاهليلج فتخرجه وتستعمله إن شاء الله تعالى.

وتكون هذه القطع من الخاصرة [إلى] السرة.

27 ــ لون آخر:

تأخذ من سائر التن دون الخاصرة وتقطعه وتغسله وتملحه، ثم تأخذ المقلاة نظيفة وتحملها على النار وتجعل فيها زيتاً، فإذا غلى الزيت فتأخذ القطع وتجعلها في المقلاة وتحولها برفق حتى تحمر من كل جانب، فتخرجها وتجعلها في غضارة وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

وإن أردت أن تجعل عليها خلاً وثوماً مدروساً وكروياً فتجعل الخل في طاجن صغير والثوم وتحمله على النار حتى يغلي/، فإذا غلى فتجعله في الغضارة [68/ب] على القطع المقلوة، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

28 ــ لون آخر:

تأخذ من التن قدر ما تريد وتجعله في سفود من حديد وتشويه على نحو ما ذكرت لك، وتدهنه بملح محلول وزيت ومري نقيع وثوم مدروس وفلفل وقرفة حتى يحمر وتأكله كذلك، وإن أردت أن تجعله في زيت وثوم مطبوخ مدروس فافعل ما تريد، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

29 ــ لون آخر من التن اليابس المسمى بالمشمع :

تأخذ منه القدر الذي تريد وتقطعه قطعاً رقاقاً للطول وتجعلها في طاجن من فخار وتجعل عليها ماء وتجعل الطاجن على النار، فإذا غلى غلية قوية فتخرج القطع وتزيل ما عليها من رمل وملح وتغسلها، فإذا تنظفت فتأخذ مقلاة نظيفة وتجعل فيها زيتاً، فإذا غلى الزيت فتجعل القطع في المقلاة وتقليها برفق ونحوها، فإذا نضجت واحمرت فتخرجها من المقلاة وتجعل في المقلاة ثوماً مدروساً وتقليه ثم تزيد عليه زيتاً، وترد القطع إلى المقلاة حتى تأخذ طيب الثوم وتجعلها في غضارة وتجعل عليها خل ليم طري أو خل زنبوع أو خل حصرم، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

وإن أردت أن تجعل عليها خلاً وثوماً مدروساً فتجعل الخل في طاجن صغير والثوم حتى يطبخ وتجعله على التن.

وإن أردت أن ترد القطع إلى الطاجن حتى تغلي وترطب وتأخذ طيب الثوم فافعل بحول الله تعالى وقوته.

30 ــ لون آخر يسمى بالراهبي :

تأخذ من التن اليابس ما أحببت وتصنع به ما صنعت بالذي قبله وتطبخه في طاجن على الصفة المذكورة في الفصل الأول من القسم الثاني من هذا الكتاب، وتكثر بالزيت.

واعلم أن جميع الحوت ضار بالأمزجة الرطبة الباردة سريع الاستحالة إلى الفساد إذا لم ينهضم جيداً، فينبغي أن يشرب عليه شراب صرف أو رب العنب أو شراب العسل المفوه، أو يجرع عليه شيء من مري نقيع أو من خل العنصل، ولا يستعمل عقب تعب مفرط ولا يستعمل التعب بعده، ولا يكثر عليه من شرب الماء، وإن غلب العطش فيكون ممزوجاً بما ذكر من الأشربة.

الفصل الثاني:

في ضروب البيض

[69/أ]

٦ ــ لون:

تأخذ من البيض القدر الذي تريد، وتكسرها في مثرد وتجعل عليها ملحاً وفلفلاً وكزبرة يابسة وماء كزبرة يابسة وماء نعنع وقليلاً من زعفران وقليلاً من العجين المخمر وكموناً وثوماً مدروساً وقرفة وتضربها بيدك ضرباً جيداً حتى يختلط الجميع. ثم تأخذ مقلاة نظيفة وتجعل فيها زيتاً، فإذا غلى الزيت تجعل البيض مفروشاً على المقلاة كلها، فإذا عقد البيض فتطوي القرصة حتى تصير كالقنوط، ثم تقطعها قطعاً على القدر الذي تريد وتقليها على نار لينة برفق وتحولها حتى تحمر من كل جانب، فإن ضاقت المقلاة عنها فاخرج منها البعض حتى تتسع المقلاة ويتهيأ لك تحويل القطع، فإذا تخلص منها شيء فتخرجه وتجعله في غضارة حتى يتم، فإن أردت أن تجعل عليها خلاً مغلياً فافعل وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

وإن أردت عمل هذه الاسفيرية على نوع آخر فتجعل على البيض المكسرة عوضاً من ماء الكزبرة الخضراء وماء النعنع مرياً نقيعاً وخلاً ولا تجعل خميراً، فإذا ضربت البيض بيدك حتى يختلط بعد أن تجعل فيها زعفراناً مدروساً وفلفلاً كثيراً وزنجبيلاً وقرفة وسنبلاً وقرنفلاً وقليلاً من مصطكي وثوماً مدروساً وكزبرة يابسة وكموناً فتتركها ساعة، ثم تأخذ المقلاة وترفعها على النار وتجعل فيها زيتاً بقدر، فإذا غلى الزيت فتجعل البيض في المقلاة، ثم تأخذ مغرفة وتضم جوانب البيض من جوانب المقلاة، ثم تطوي البيض ثلاث طيات إن كان البيض كثيراً

لئلا يكون غليظاً ولا يتمكن لك طيه، فتقطعه بالسكين على قدر ما تريد من الكبر والصغر، فإن ضاقت المقلاة عما فيها فتخرج من قطع البيض وتوسع المقلاة حتى يتمكن لك القلي وتحول القطع برفق لئلا تتقطع وتقليها حتى تطبخ وتحمر من كل جانب، فحينئذٍ تخرجها من المقلاة وتجعلها في غضارة وتسويها حتى تتم بالقلي، ثم تجعل خلاً مغلياً أو خلاً وثوماً مطبوخاً وتتركها دون شيء، فأنت في ذلك باختيارك، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

2 ـ لون آخر:

/ تأخذ من البيض القدر الذي تريد، ثم تأخذ مقلاة مقزدرة نظيفة [69/ب] وترفعها على النار وتجعل فيها زيتاً بقدر، فإذا غلى الزيت تأخذ البيض وتكسرها في المقلاة واحدة واحدة وتجعل عليها ملحاً وفلفلاً إن أردت وترد بياضها على فصها حتى ترجع مثل القرصة، وتحولها برفق حتى تحمر من كل جانب، وأنت تكسر أثناء ذلك البيض حتى يتم لك القدر الذي معك، ومهما تخلصت لك منها واحدة بالقلي فتخرجها وتجعلها في غضارة حتى تتم لك.

وإن أردت أن تجعل عليها خلاً مغلياً أو خلاً وثوماً كما تقدم أو مرياً نقيعاً أو تتركها دون شيء فاعمل ما تريد، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

3 ـ لون آخر:

تأخذ من البيض القدر الذي تريد وتجعلها في قدر بماء خاصة وترفعها على النار، فإذا طبخت وعقدت فتخرجها وتجعلها في ماء بارد حتى تبرد، ثم تقشرها وتتركها حتى تبرد، ثم تقطعها بخيط في وسطها بالعرض، وتخرج فصوصها برفق وتجعلها في صحفة، وتجعل عليها ملحاً مدروساً بقدر وفلفلاً وزنجبيلاً وقرفة وقرنفلاً وسنبلاً وقليلاً من مصطكي، وإن أردت أن تجعل قليلاً من ماء كزبرة خضراء وماء نعنع فافعل، وإن أردت أن تجعل عوضاً منها قليلاً من مري فافعل ما تريد. وتعجن المحاح مع الأبازير بيدك عجناً حسناً حتى تختلط ثم تصنع بها مثل المحاح وتردها إلى مواضعها من البياض وتضمها بخيط

نظيف لئلا ينفصل النصف من النصف أو بعود رقيق من صعتر، وتدهن البيض ببياض بيض وتجعل عليه من غبار دقيق الدرمك، فإذا تم لك عملها تأخذ مقلاة نظيفة وتجعل فيها زيتاً طيباً، فإذا غلى الزيت فتجعل فيها البيض وتحفظ بها من أن ينفصل بعضها من بعض، وتقليها وتحولها برفق حتى تحمر، ثم تخرجها وتجعلها في ما تريد وتستعملها إن شاء الله تعالى وذر عليها قرفة.

٩ ــ لون يسمى بالنيمبرشت:

تأخذ من البيض القدر الذي تريد، ثم تأخذ قديرة صغيرة وتجعل فيها ماء وملحاً، ثم ترفعها على النار حتى تغلي غلياناً قوياً، ثم تأخذ البيض واحدة واحدة وتكسرها في الماء، فإذا عقدت ولا يتمكن عقدها كثيراً فتخرجها بمغرفة صغيرة برفق لئلا تفسد ويجري محها، وتجعلها في صحفة فيها الخل والزيت، ثم تكسر/ بيضة أخرى على نحو ما تقدم حتى يتم، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى. [٧٥/أ]

5 ــ لون آخر:

تأخذ طاجناً مزججاً وتجعل فيه زيتاً وخلاً ومرياً وفلفلاً وكزبرة يابسة وكموناً وحبة من ثوم مدروسة وملحاً وتضرب الجميع بالمغرفة حتى يختلط، ثم تأخذ من البيض القدر الذي تريد وتكسرها في الطاجن واحدة بعد واحدة حتى يتم لك القدر الذي معك وتوجه به إلى الفرن، ويجعل على بعد من النار حتى يعقد ويحمر وتجف مرقته، فحينئذٍ تخرجه وتستعمله إن شاء الله تعالى.

وإن أردت عمله في الدار فتأخذ الطاجن وتجعل فيه مثل ما جعلت فيما تقدم وترفعه على النار، فإذا غلى غلياناً قوياً فتأخذ البيض وتكسرها واحدة واحدة وتفصل بعضها عن بعض حتى تكون كل واحدة على حدة، فإذا عقدت البيض وجفت المرقة فتنزلها عن النار، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

6 ــ لون آخر:

تأخذ طاجناً وتجعل فيه زيتاً أو زبداً طرياً أو سمناً أيها أردت وملحاً

وفلفلاً وكزبرة يابسة، وترفع الطاجن على النار، ثم تأخذ بيضاً قدر ما تريد وتكسرها في صحفة وتضربها بيدك حتى تختلط وتجعلها في الطاجن على النار، ثم تحرك بمغرفة البيض حتى ينقطع وينفصل وينضج ويعقد وتجف مائيته فتنزله عن النار وذر عليه قرفة. وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

7 ــ لون آخر:

تأخذ بيضاً قدر ما تريد وتجعلها في قدر بالماء خاصة وترفع القدر على النار. فإن أردت استعمال البيض خفافاً للشرب فتتركها حتى تغلي غلية وتخرجها من القدر وتستعملها بالملح والفلفل، وإن أردتها معقودة فتتركها تطبخ حتى تجف وتريد أن تعلو على الماء، فتخرجها وتقشرها وتستعملها مع الخبز وتصبغها في ملح وفلفل، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

8 ــ لون آخر:

تأخذ من البيض قدر ما تريد وتكسرها في صحفة، وتجعل عليها ماء كزبرة خضراء كثيرة وفتاتة خبز ولوزاً وجوزاً مدروساً وملحاً وفلفلاً، وتضرب الجميع ضرباً جيداً، وتجعل مقلاة على النار بزيت كثير وتجعل فيها البيض، فإذا رأيت الزيت ينقص فتزيد فيها حتى تطبخ، وتحولها برفق حتى تحمر من كل جانب وتنزلها عن النار، وتجعلها في صحفة، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

9 ــ لون آخر:

/ تأخذ قديرة صغيرة وتجعل فيها ماء وخلاً وزيتاً ومرياً وفلفلاً وكزبرة [٦٥/ب] يابسة وخضراء وملحاً، وترفع القديرة على النار حتى تغلي غلياناً كثيراً، ثم تأخذ من البيض القدر الذي تريد وتكسرها في القدر برفق وتتركها على نار لينة، فإذا علمت أن البيض قد طبخت فتخمر القديرة ببيض وغبار دقيق وتترك القديرة على نار لينة حتى تعقد وتحمر وتفرغها، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

٦٥ ـ لون آخر:

تأخذ قديرة صغيرة وتجعل فيها ماء وفلفلاً وزيتاً وكزبرة يابسة وماء وكزبرة خضراء وحمصاً مبلولاً وقليلاً من بصل مقطوع، وترفع القدر على النار لتطبخ، فإذا طبخ الحمص فتأخذ من البيض القدر الذي تريد وتكسرها في صحفة عليها وتجـ[ـعل فيها قـ]ـليلاً من ملح وفلفلاً وماء كزبرة خضراء وماء نعنع، وتضرب الجميع ضرباً جيداً حتى يختلط، وتجعلها في القديرة على نار لينة وتحركها بالمغرفة حتى تطبخ ثم تجعلها في صحفة وذر عليها قرفة وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

وإن أردت هذا اللون بالخل والزعفران فتزيد في الأبازير كموناً وتجعل عوضاً من ماء الكزبرة وماء النعنع خلاً ومرياً نقيعاً، وتجعل في القديرة حبات من ثوم وقليلاً من زعفران مدروس، وكذلك تجعل في البيض زعفراناً عندما تكسرها وتضربها وتعمل بها مثل ما عملت في الذي قبلها، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

٦٦ ـ لون آخر:

تأخذ من البيض القدر الذي تريد وتجعلها في الرماد من حيث أن تصيبها حرارة النار، فإذا أردتها خفافاً للشرب فتحولها حتى تتسخن من كل جهة وتستعملها بالملح والفلفل إن شاء الله تعالى. وإن أردتها معقودة جداً فتتركها في الرماد وأنت تحولها من كل جانب حتى تعلم أنها قد عقدت فتجعلها في ماء بارد، ثم تقشرها وتستعملها بالملح والفلفل والقرفة إن شاء الله تعالى.

القسم السادس:

في الألبان وكل ما يكون منها

ويشتمل على ثلاثة فصول:

الفصل الأول:
في صفة عقيد اللبن الحليب وما يعمل منه

تأخذ اللبن الحليب من الضأن أو البقر أو المعز في حين حلبه، وتصفيه في وعاء من فخار، ويكون على قرب من النار لكي تدركه السخانة، ثم يؤخذ/ [71/أ] من إنفحة[1] الخروف أو الجدي على قدر اللبن وتجعلها في خرقة نظيفة وتدخلها في يدك في الوعاء، وتمرسها بيدك حتى تنحل، وتتركه ساعة حتى ينعقد.

١ ـ صفة عمل الجبن:

تأخذ مروحة من الحلفا شبه مروحة النار وتعمل في وسطها مثل الكعكة ثابتة من حلفا وتخيطها، وتعمل صغيرة سعة الكف طول شبرين أو أزيد وتردها دائرة على المروحة، وتقطع العقيد من الاناء المعقود فيه، وتشد عليه يدك ليخرج ماؤه، وتزيد العقيد حتى يأخذ حقه وتملؤه وتشد بيدك، ثم تأخذ مروحة أخرى مثل الأولى وتجعلها فوق العقيد الذي في المقدار، وتشد عليها بيدك حتى

---

(1) إنفحة الجدي: شيء أصفر يخرج من بطن الجدي يعصر في صوفة مبتلة في اللبن فيغلظ كالجبن.

يخرج جميع ما فيه من الماء، وترد المقدار على ما هو عليه إلى جا[نب وتأخذ] مقداراً آخر وتصنع به مثل ما صنعت بالأول حتى يكمل لك القدر الذي تريد أن تعمل من الجبن، وتتركه طول اليوم إن عملته غدوة، وطول الليل إن عملته في العشاء، حتى يجف وترفع عنه المروحة العليا وتحل الصغيرة وتزيلها وتجعل الجبن على لوح وتزيل المروحة السفلى وتجعل عليه الملح إن أردت بقاءه، وإن عملت به مجبّنة أو بديعياً فتتركه دون ملح.

وإن أردت أن تعمل منه طاجناً بالجبن والبيض، فصفة عمله أن تأخذ الجبن على قدر ما تريد، وتغسله وتفتته في صحفة، وتكسر عليه بيضاً قدر ما يقوم بالجبن، وتجعل عليه ملحاً إن كان دون ملح وزعفراناً مدروساً وفلفلاً وكزبرة يابسة وماء كزبرة خضراء وماء نعنع وقرفة، وتضرب الجميع بيدك حتى يختلط، ثم تأخذ طاجناً مزججاً وتجع فيه قليلاً من زيت وتجعل عليه الجبن والبيض وتسويه بيدك وتجعل محاح البيض على وجه الجبن وزيتاً [قدر] ما يغمر وجهه، وتذر عليه قرفة وتوجه به إلى الفرن وتجعله على بعد من النار حتى يعقد ويحمر، فتخرجه وتتركه حتى تخف حرارته، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

وإن أردت أن تقلي هذا النوع في المقلاة فلا يكون مائلاً إلى الخفة، وتأخذ مقلاة نظيفة وتجعل فيها زيتاً وسطاً، فإذا غلى تصنع من الجبن والبيض قرصاً صغاراً وتجعلها في المقلاة وتقليها وتحولها برفق حتى تنضج وتحمر، فإن/ رأيتها [٧١/ب] تتقطع فاجعل فيها من العجين وتخلطه مع الجبن والبيض فافهم واعمل.

وإن أردت أن تقلي الجبن دون بيض فتأخذ الجبن الذي عقد منذ خمسة أيام أو نحوها ومُلّح وقد جف عنه ماؤه وتغسله من الملح وتقطعه للطول في سعة ثلاثة أصابع أو نحوها، ثم تأخذ مقلاة وتجعل فيها زيتاً قليلاً، فإذا غلى فتأخذ الجبن وتجعله في المقلاة وتقليه حتى ينضج ويحمر، وتحوله برفق حتى يحمر من كل جانب، ثم تخرجه وتعمله في غضارة وتذر عليه فلفلاً وقرفة، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

وإن أردت أن تأكل هذا الجبن الطري بالعسل أو بالتين فتقطعه قطعاً للطول وتدخله في العسل، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

2 ــ لون آخر يعمل بالشيراز:

تأخذ من العقيد القدر الذي تريد وتجعله في قفة من حلفا وتغطيه، وتعلق القفة حتى يخرج جميع ما في العقيد من الماء، وتنزله وتحكه على غربال الشعر بيدك حتى ينزل في المثرد الذي يكون تحت الغربال، وتجعل عليه ملحاً بقدر، وتحركه بالمغرفة حتى يختلط الملح مع الشيراز، وتجعله في قدر جديدة من فخار دون أن يمسها الماء وترفعها، فإذا أردت أن تأكل منه شيئاً فتجعله في صحفة وتسويه عليها بالمغرفة وتأخذ منه بالمغرفة وتجعله مع حاشية الصحفة وتجعل فيه زيتوناً ومن فقوص الكبر مع الحاشية وليمة مصيرة في وسط الصحفة وشونيزاً قليلاً برسم الزينة، وتجعل عليه زيتاً عذباً وهذا النوع لا يحتمل المكث والبقاء وألطف[1] ما يستعمل حلواً فافهم. ويستعمل معه عند الأكل البصل الأخضر.

3 ــ صفة عمل الخلاط:

مثل عمل الشيراز سواء حرفاً بحرف، غير أنك تأخذ عساليج الكبر الرخصة المصيرة بالملح وتغسلها وتقطعها قطعاً صغاراً وتخلطها باللبن المعقود وتجعله في صحفة وتسويه بالمغرفة وتزينه بالزيتون والليم وتجعل عليه الزيت، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

٤ ــ عمل العقيد بالعسل:

تأخذ اللبن الحليب وتصفيه وتعقده كما تقدم لك قبل، وإن شئت فتعقده بنوار الحرشف المسمى باللصيف، وهو صالح له، وتجعل فيه حين العقد عسلاً محلولاً بالحليب قدر ما تريد أن/ يكون حلواً وتتركه حتى يعقد، وتستعمله إن [72/أ] شاء الله تعالى كيف ما تريد، ويؤكل العقيد المعقود دون عمل بالتين الطيب.

---

(1) ب: لا يحتمل المكف أو البقا ولطيف.

الفصل الثاني:

في عمل الرايب واستخراج الزبد

١ ـ صفة عمل الرايب المغربل:

تأخذ من العقيد المقدم أولاً القدر الذي تريد، وتجعله في وعاء ن حلفا حتى يخرج عنه أكثر مائه وتأخذ غربالاً من شعر وتجعله على صحفة كبيرة أومحبس من فخار، وتجعل العقيد في الغربال وتحكه بيدك حتى ينزل في الوعاء الذي تحته، وتجعل عليه ملحاً بقدر وتضربه حتى يختلط، وترفعه في وعاء من فخار وتستعمله متى تريد إن شاء الله تعالى.

2 ـ صفة عمل رائب القربة:

تأخذ قـ[ـربة مدبو]غة وتجعل فيها ماء اللبن المسمى بالميس وتقصرها به مرة بعد مرة حتى يخرج عنها طيب الدباغ، ثم تغسلها بالماء وتنظفها وتعصرها من الماء ثم تملؤها باللبن الحليب المصفى وتجعلها في نقير من خشب بغطاء وتعمل في النقير ثقباً بميزاب بحيث يخرج الماء عند غسل القربة وتجعل النقير في موضع لا تلحقه الشمس أو على ساقية، وتجعل على القربة من الورق الأخضر مثل ورق الدالية أو الصفصاف وما أشبه ذلك، وتغسل القربة في صبيحة كل يوم من خارج وتجردها بقفا السكين أو بسكين من عود يصنع برسم غسلها، ولا سبيل أن يحاول أمرها إلا من هو طاهر من رجل أو امرأة، وتحولها في النقير وتنظفها وتغسل النقير وتبدل الورق وتغطيها وتنظرها بعد ثلاثة أيام فتجد اللبن قد خثر وراب فتأخذ منه القدر الذي تريد وتجعل عوضه لبناً حليباً، وإن أردت

الرائب خاثراً جداً فتتركه حتى يتصفق، وفيه ينبغي أن تجعل فراخ الحمام المشوية أو الفراريج المشوية بالزيت والثوم أو القرع، وإذا أخرجت من القربة هذا الرائب الخاثر فلا بد أن تترك منه في القربة برسم خمير، فافهم ذلك، وإياك والغفلة في غسلها وتنظيفها فإنها سريعة الفساد، وهذا الرائب إذا كان خفيفاً يشرب ويؤكل به الخبز وإذا كان صفيقاً يتصرف في ما ذكر ويصنع به مثل ما صنع بالشيراز والخلاط وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

/ 3 ـ صفة استخراج الزبد: [72/ب]

تأخذ اللبن الحليب في حين حلبه وتصفيه وتجعله في وعاء من فخار وتتركه يوماً وليلة، ثم تجعله في الشكوة وتجعلها في الحمالة وتمخضها مخضاً قوياً حتى يختلط اللبن، فإذا انحل وبدا الزبد ينعقد فيه فتأخذ من الماء العذب وتجعله في الشكوة مع اللبن وتقوي المخض حتى يجتمع الزبد فتدخل يدك في الشكوة وتخرجه، ويشرب اللبن الباقي في الشكوة بحول الله تعالى.

وإن أردت أن ترد من السمن زبداً للضرورة فتأخذ السمن وتغسله بالماء السخن مرة أو مرتين، ثم تعيده إلى الماء البارد وتحركه مرة بعد مرة، ثم تلتقطه بيدك وتجعله في وعاء وتستعمله إن شاء الله تعالى.

[الفصل الثالث].

في تهيئة الجبن اليابس في الخابية ومايعمل منه واستخراج الزبد واللبن

١ ـ صفة وضعه:

تأخذ من الجبن المصنوع في النصف الثاني من شهر مارس وشهر ابريل وتملحه وتجعله في موضع مرتفع عن الأرض على لوح من خشب تمسه الريح ولا تمسه الشمس، وتتعاهده بالمسح بخرقة من صوف وتدهنه بالزيت والملح حتى تعلم أنه قد أخذ حقه من الملح ويجف ما فيه من المائية، وذلك في شهر مايه، ثم تأخذ خابية كان فيها الزيت وتنظفها بالمسح من غير غسل بماء وتجعل الجبن فيها بعد دهنه بالزيت واحدة إلى جانب أخرى حتى لا يبقى بينها خلل حتى تملأها، ثم تغطيها وتبني على الغطا بطين محكم، وتتركها خمسة عشر يوماً ثم تفتحها، أو تحول الجبن فيها بأن ترد أعلاه إلى أسفله وأسفله إلى أعلاه وتغطيه وتبني عليه وتتركه عشرة أيام ثم تحوله، تفعل به ذلك حتى يرطب، وإذا فتحته وجدت وسطه مثقباً مملوءاً زيتاً فحينئذٍ يستعمل مع الخبز الطيب والعنب الحلو مدة الخريف كلها إن شاء الله تعالى.

2 ـ لون يصنع من الجبن اليابس:

تأخذ من الجبن القدر الذي تريده وتقشره مما عليه وتحكه على الاسكرفاج حتى يصير غباراً، ثم تأخذ ثوماً وتطبخه في الماء حتى ينضج، ثم تخرجه وتدرسه في مهراس من عود وتجعل فيه قليلاً من ملح، ثم تأخذ ماء سخناً وتحل به/ [73/أ] غبار الجبن والثوم حتى يختلط وتجعل عليه زيتاً طيباً، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

وإن أردت أن تجعل مع الجبن والثوم جوزاً مقشوراً مدروساً فافعل بحول الله تعالى.

3 ـ لون[1] آخر:

تأخذ من الجبن المذكور وتجعله في الماء يُذْبَغ وتنقيه وتقطعه قطعاً بربعة رقاقاً، ثم تأخذ مقلاة نظيفة وتجعل فيها زيتاً عذباً بقدر، وتجعل القطع في المقلاة وتحولها برفق حتى تحمر من كل جانب فتخرجها وتجعلها في صحفة، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

وإن تمكن لك أن يكون الزيت زيت السمسم فهو يوافقه، وذكر أن هذا الجبن المقلو يقطع رائحة الثوم والبصل إذا استعمل إن شاء الله تعالى.

4 ـ [لون[2] آخر]:

تأخذ من الجبن المذكور وتقشره قطعاً قطعاً صغاراً وتجعلها في قضيب رقيق من عود، وتشويها حتى تحمر من كل جانب، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

5 ـ إصلاح الزبد إذا فسد:

تأخذ من صفو ماء طبيخ شجر الأسيت وتطبخه به فإنه يعود رطباً طيباً إن شاء الله تعالى.

6 ـ ما يمسك اللبن الحليب ألا يحمض سريعاً:

ما يمسك اللبن الحليب ألا يحمض سريعاً: تأخذ من الجبن الطري وتلقيه في إناء الحليب فإنه يمنعه من الحموضة.

---

(1) ب: نوع.

(2) ب: نوع (حرف النون ظاهر من الكلمة).

القسم السابع:

في البقول وما إليها

ويشتمل على عشرة فصول:

الفصل [الأول]:

في ما يعمل من القرع

١ ـ لون:

تأخذ القرع وتجرد خارجه وتنقي داخله وتسلقه بماء وملح، فإذا نضج تخرجه من القدر وتجعله على لوح حتى يخرج منه ماؤه، ثم تأخذ مقلاة نظيفة على النار وتجعل فيها زيتاً، فإذا غلى فتأخذ قطع القرع وتغبرها بالدقيق وتجعلها في المقلاة وتقليها ثم تحولها في المقلاة حتى تنضج وتحمر وتجعلها في غضارة، ثم تأخذ قديرة صغيرة وتجعل فيها زيتاً، فإذا غلى فتأخذ قطع القرع وتغبرها بالدقيق وتجعلها في المقلاة وتقليها ثم تحولها في المقلاة حتى تنضج وتحمر وتجعلها في غضارة، ثم تأخذ قديرة صغيرة وتجعل فيها خلاً وفلفلاً وملحاً وزيتاً ويسيراً من ماء وترفع القديرة على النار، فإذا غلت فتجعل فيها مغرفة من ماء كزبرة خضراء وتتركها حتى تغلي، ثم تأخذ القرع المقلو وتقطعه قطعاً متوسطة وتجعلها في القديرة، ثم تأخذ لوزاً مقشوراً مدروساً وفتاتة خبز وفص بيضة وتضرب الجميع حتى يختلط/، ثم تأخذ من المرقة التي في القديرة وتجعلها على الفتات [73/ب] واللوز والبيض وتحركها وتجعلها في القديرة على القرع وتزيل النار من تحتها وتتركها على الغضا حتى تعتدل وتتجمر، ثم تفرغها في غضارة وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

2 ــ لون آخر:

تأخذ من القرع القدر الذي تريد وتجرده من الخارج وتنقيه من داخل وتقطعه قطعاً متوسطة وتجعلها في قدر بماء وملح، وترفعها على النار حتى تنضج، ثم تخرجها وتأخذ قدراً نظيفة وتجعل فيها ماء قليلاً وزيتاً وفلفلاً وكزبرة يابسة وخلاً ومرياً وغصن صعتر وحبات ثوم وقليلاً من بصل، وترفع القدر على النار لتطبخ، فإذا غلت فتأخذ قطع القرعة وتقسمها وتجعلها في القدر. [ثم تأخذ لو] زاً مقشوراً وتدرسه في المهراس مع فتاتة خبز وبيض وتجعل فيها ملحاً وفلفلاً بقدر وقليلاً من زعفران مدروس وتجعل عليها من المرقة التي في القدر وتضرب الجميع حتى يختلط وتجعله في القدر مع القرع وتزيل النار من تحت القدر وتتركها على الغضا وتحركها، ثم تجعل فيها فصوص بيض وتتركها حتى تعقد وتعتدل، ثم تفرغها في غضارة، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

3 ــ لون آخر:

تأخذ من القرع قدر ما تريد وتصنع به مثل ما صنعت فيما تقدم، ثم تأخذ قدراً نظيفة وتجعل فيها ماء وملحاً وزيتاً وكزبرة يابسة وفلفلاً وقليلاً من بصل مقطوع وترفعها على النار، فإذا غلت القدر فتجعل فيها القرع وتجعل فيها فصوص بيض، ثم تأخذ صنوبراً وفتاتة خبز وتدرسه في المهراس وتجعل عليها ماء كزبرة خضراء وبياض بيض وملحاً وفلفلاً وتضرب الجميع وتجعل عليها من مرقة القدر وتحركها تحريكاً جيداً وتجعلها في القدر وتزيل النار من تحتها وتتركها على الغضا حتى تعتدل، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

4 ــ لون آخر:

تأخذ من القرع القدر الذي تريد وتصنع به مثل ما صنعت فيما تقدم، ثم تأخذه وتعصره بعد السلق حتى يخرج ما فيه من الماء، وتدرسه في المهراس درساً جيداً حتى يصير جسداً واحداً وتجعل عليه ملحاً بقدر وفلفلاً وفتاتة خبز وتكسر على الجميع بيضاً وتضرب/ الجميع ولا تميل به إلى الخفة، ثم تأخذ مقلاة نظيفة [74/أ]

وترفعها على النار وتجعل فيها زيتاً، فإذا غلى الزيت فتأخذ من القرع المدروس وتصنع منه قرصاً صغاراً مثل قرص الأحرش وتجعلها في المقلاة وتقليها حتى تحمر ثم تحولها برفق حتى تحمر من كل جانب، ثم تفرغها في غضارة حتى يتم لك العمل، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

5 ـ لون آخر:

تأخذ من القرع القدر الذي تريد وتصنع به مثل ما صنعت فيما تقدم، ثم تأخذ قدراً جديدة وتجعل فيها ماء وملحاً وكزبرة يابسة وفلفلاً وقليلاً من بصل مقطوع، وترفع القدر على النار حتى تطبخ الأبازير، وتجعل القرع في القدر مقطعاً، ثم تأخذ لوزاً مقشوراً وتدرسه في المهراس مع فتاتة خبز وبيضة وماء نعنع وتحرك الجـ[ـميع حتى] يختلط، وتجعله في القدر على نار لينة حتى يطبخ ويعتدل، وتفرغها في غضارة، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

6 ـ لون آخر:

تأخذ من القرع القدر الذي تريد وتصنع به من التنقية والجرد مثل ما صنعت في ما تقدم، وتقطعه قطعاً صغاراً وتجعلها في قدر نظيفة وتجعل عليها ملحاً وكزبرة يابسة وفلفلاً وكرويا وبصلة مقطوعة، وترفع القدر على النار وتحركها برفق حتى يرشح ماؤه، ثم تأخذ لبناً حليباً فتجعل فيه قليلاً من دقيق الدرمك وتحركه وتجعله في القدر على القرع، وتجعل معه سمناً طيباً وتطبخه على نار لينة وتحركه برفق حتى ينضج، فإذا نضج فتفرغه في غضارة كبيرة، وذر عليه سكراً مسحوقاً، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

7 ـ لون آخر:

تأخذ من القرع القدر الذي تريد وتصنع به مثل ما صنعت فيما تقدم، فإذا سلقته فتخرجه وتدرسه درساً جيداً في المهراس حتى يصير مثل العجين، ثم تجعل عليه فلفلاً وكرويا وكزبرة يابسة وماء كزبرة خضراء وتضرب الجميع

وتجعله في قدر نظيفة، وتجعل عليه سمناً طيباً ولبناً حليباً وقليلاً من مري، وترفع القدر على نار معتدلة وتطبخه برفق وتحركه لئلا يحترق، فإذا طبخ فتفرغه في غضارة، وتذر عليه قرفة وفلفلاً، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

8 ـ لون آخر:

تأخذ من القرع القدر الذي تريد وتصنع به مثل ما صنعت فيما تقدم من الجرد والتنقية والغسل، وتقطعه وتجعله في قدر نظيفة/ وتجعل عليه ماء وملحاً، [74/ب] وترفع القدر على النار لتطبخ، فإذا طبخ القرع ونضج فتخرجه وتعصره وتحكه على غربال صفيق من شعر أوحلفا قد جعل على مثرد حتى ينزل القرع المحكوك في المثرد. ثم تأخذ اللبن الخاثر مثل الشيراز أو رائب القربة وتجعل فيه ثوماً مطبوخاً مدروساً قدر ما تريد وتجعله في المثرد على القرع، وتخلط الجميع خلطاً جيداً حتى يمتزج، ثم تجعله في غضارة وتجعل عليه الزيت الطيب، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

9 ـ لون آخر:

تأخذ من القرع القدر الذي تريد وتصنع به مثل ما صنعت فيما تقدم، وتقطعه قطعاً للطول وتسلقه، فإذا نضج فتخرجه وتجعله على غربال أو على لوح حتى يخرج عـ[ـنه الماء]، ثم تأخذ بيضاً وتكسرها في صحفة وتجعل عليها فلفلا وكزبرة يابسة وكرويا وقليلاً من دقيق وتضرب الجميع ضرباً جيداً حتى يختلط، ثم تأخذ مقلاة نظيفة وترفعها على نار معتدلة وتجعل فيها قليلاً من زيت، فإذا غلى فتجعل فيه قطع القرع وتقلبها وتحولها حتى تحمر من كل جانب، ثم تخرجها واحدة بعد واحدة وتغمسها في البيض حتى يعلو عليها، ثم تعيدها إلى المقلاة، تفعل ذلك بها مراراً حتى يظهر القرع ويكون في وسط البيض مستوراً، فإذا كمل نضجها وحمرتها فتخرجها من المقلاة وتجعلها في غضارة وترشها بقليل من مري وتجعل عليها كزبرة خضراء مقطعة، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

٦٥ ــ لون آخر:

تأخذ من القرع القدر الذي تريد وتصنع به مثل ما صنعت فيما تقدم، وتقطعه للطول ثم تجعله في قدر نظيفة وتجعل عليه ماء وملحاً وترفع القدر على النار، فإذا طبخ القدر ونضج فتخرجه وتجعله على لوح حتى يخرج عنه الماء. ثم تأخذ غضارة فتجعل فيها خلاً وزيتاً وتجعل القرع فيها، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

وإن أردت أن تجعل فيه ثوماً مدروساً فاطبخه في الخل وحينئذٍ تجعله عليه.

٦٦ ــ صنعة فالوذج القرع ويسمى الطلبية:

تأخذ عسلاً منزوع الرغوة فتجعله في قدر نظيفة وترفعها على النار، فإذا غلى العسل فتأخذ القرع قدر ما تريد وتجرده من خارجه وتنقيه من داخله من شحمه وزريعته وتنظفه وتقطعه/ قطعاً صغاراً وتجعله في قدر نظيفة بماء وترفعها [75/أ] على النار، فإذا طبخ القرع فتخرجه وتغسله بماء بارد وتعصره بيديك حتى يخرج عنه ما فيه من الماء، ثم تدرسه في مهراس من خشب حتى يصير كالعجين ثم تأخذ مثرداً وتجعل عليه غربالاً صفيقاً من شعر وتجعل عليه القرع وتحكه بيدك حتى ينزل في المثرد، ثم تصبغه بقليل من الزعفران، ثم تجعله في القدر مع العسل وتحركهما حتى يختلطا وتطبخهما على نار معتدلة، فإذا رأيت العسل يريد أن ينعقد فاجعل فيه سمناً طيباً أو زيتاً مرة بعد مرة ما دام يشربه، فإذا أخذ حقه ونضج [و] لم يشرب شيئاً تنزله عن النار وتجعله في غضارة وتجعل عليه فلفلاً وهو لين خفيف، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

الفصل الثاني:

في ما يعمل من الباذ[نجان]

١ ـ لون]:

تأخذ من الباذنجان قدر ما تريد وتقشره من خارج من قشره وتقطعه قطعاً مدورة وتجعلها على لوح، وتجعل بين قطعة وقطعة ملحاً مدروساً، فإذا تم لك عمله على هذه الصفة فتثقله بحجر أو غيره حتى يخرج عنه ماؤه الأسود، وإن أردت أن تسلقه على النار بالماء والملح فتجعله في قدر نظيفة وترفعه على النار حتى يريد أن ينضج وتخرجه وتغسله بماء سخن وتتركه حتى تخرج عنه مائيته، ثم تأخذ قدراً نظيفة وتجعل فيها خلاً وماء كزبرة خضراء وزيتاً وفلفلاً وثوماً دون مقشور ولوزاً مقشوراً وحمصاً مبلولاً وقليلاً من بصل مقطوع وغصن صعتر وورقة أترج، وترفع القدر على النار حتى يطبخ ما فيها، ثم تأخذ مقلاة نظيفة وترفعها على نار معتدلة وتجعل فيها قليلاً من الزيت إن كان الباذنجان مسلوقاً، وإن كان غير مسلوق فتزيد في الزيت، فإذا غلى فتجعل الباذنجان في المقلاة وتقليه قلياً محكماً، فإذا تخلص تجعله في القدر مع المرقة وتجعل فيها فصوص بيض، فإذا عقدت الفصوص فتأخذ بيضاً وتكسرها وتجعل عليها ملحاً وفلفلاً وزنجبيلاً وقليلاً من زعفران مدروس وتضرب الجميع حتى يختلط وتجعله في القدر وتزيل النار من تحتها وتتركها على الغضا حتى تعتدل، وتفرغها في غضارة، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

2 ـ لون آخر:

تأخذ من الباذنجان قدر ما تريد وتجعله في قدر نظيفة بعد أن تقشره

[75/ب] وترفع القدر على النار لتطبخ، فإذا نضج الباذنجان/ فتخرجه وتعصره من الماء وتدرسه في مهراس من خشب درساً جيداً وتجعله في صحفة وترفعه، ثم تأخذ قدراً جديداً، وتجعل فيها زيتاً ومرياً وملحاً وقليلاً من ماء وترفع القدر على النار، فإذا غلت تجعل فيها الباذنجان وتحركه نعماً، فإذا نضج فتجعل فيه من فصوص البيض، فإذا عقدت تأخذ بياض البيض مع فتاتة خبز وفلفل وزنجبيل وتضرب الجميع وتحمر به القدر وتزيل النار من تحتها وتتركها على الغضا حتى تعتدل وتفرغها في غضارة وتذر عليها قرفة، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

3 ـ لون آخر:

تأخذ من الباذنجان قدر ما تريد وتقشره وتقطعه قطعاً مدورة وتجعله في قدر وتجعل عليه ماء وملحاً وترفـ[ـع] القدر على النار لتطبخ. فإذا نضج الباذنجان فتخرجه وتجعله على غربال أو لوح ثم تأخذ قدراً نظيفة وتجعل فيها قليلاً من ماء وملحاً وزيتاً ومرياً وخلاً وفلفلاً وكزبرة يابسة وقليلاً من كمون وصعتراً وحبات من ثوم وقليلاً من بصل مقطوع وتضعها على النار، فإذا غلت ونضج ما فيها تأخذ مقلاة نظيفة وتجعل فيها زيتاً بقدر، فإذا غلى الزيت تجعل فيها الباذنجان وتقليه وتحوله حتى ينضج ويحمر فتخرجه وتجعله في القدر مع المرقة بعد أن تخرج حبات الثوم وقطع البصل وتتركه حتى يطبخ، ثم تجعل في القدر من فصوص البيض فإذا عقدت فتأخذ البيض مع فتاتة خبز وأفاويه وتضرب الجميع وتحمر به القدر وتزيل من تحتها النار وتتركها على الغضا حتى تعتدل وتفرغها في غضارة وتذر عليها فلفلاً وقرفة، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

4 ـ لون آخر:

تأخذ من الباذنجان قدر ما تريد وتشقه إلى قطميره وتحشوه بالملح وتنقعه في ماء وتتركه حتى يخرج منه ماؤه الأسود، ثم تغسله وتنظفه وتعصره من الماء، ثم تأخذ مقلاة نظيفة وتجعل فيها زيتاً وترفعها على النار، فإذا غلى الزيت فتأخذ

الباذنجان صحيحاً وتجعله في المقلاة وتقليها وتحولها مرة بعد مرة حتى تأخذ حقها من القلي ويكمل نضجها فتنزلها عن النار، ثم تأخذ قدراً نظيفة وتجعل فيها خلاً وفلفلاً وكزبرة يابسة وترفع القدر على النار، فإذا غلت فتجعل فيها الباذنجان وتتركه/ حتى يغلي، ثم يحمر القدر ببياض بيض وفتاتة خبز مع الأفاويه وتزيل [76/أ] النار من تحتها وتتركها على الغضا حتى تعتدل، ثم تفرغها في غضارة وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

5 ــ لون آخر:

تأخذ من الباذنجان قدر ما تريد وتقشره وتسلقه على النار بالماء والملح، فإذا نضج فتخرجه وتغسله بماء ساخن وتعصره حتى يخرج عنه ما فيه من الماء، ثم تدرسه درساً جيداً وتنقيه مما يكون فيه وتجعله في صحفة، وتجعل عليه ملحاً وفلفلاً وقرفة وزنجبيلاً وزيتاً ومرياً بقدر وتكسر عليه بيضاً قدر ما يقوم، وتجعل معه فتاتة خبز وتضرب الجميع ضرباً جيداً ويكون خفيفاً، ثم تأخذ مقلاة نظيفة وتجعل فيها زيتاً وترفعها على النار، فإذا غلى الزيت فتأخذ من الباذنجان وتصنع منه قرصاً صغاراً مثل الأحيرش وتجعلها في المقلاة وتقليها حتى تنضج وتحمر وتحولها حتى تحمر من كل جانب، وإذا أردت أن تكون قرصة واحدة فتجعل الباذنجان كله في المقلاة على نار معتدلة وتقليها برفق وتصبر حتى تأخذ حقها وتحولها برفق، فإذا نضجت واحمرت فتجعلها في غضارة وتذر عليها قرفة وفلفلاً، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

6 ــ لون آخر:

تأخذ من الباذنجان قدر ما تريد وتقشره وتسلقه على النار بالماء والملح فإذا نضج فتخرجه وتغسله بماء سخن وتعصره حتى يخرج ما فيه من الماء، ثم تدرسه درساً جيداً وتنقيه مما يكون فيه وتجعله في صحفة وتجعل عليه خلاً وزيتاً وثوماً مطبوخاً مدروساً، ومن أراد أن يجعل عليه كرويا فليفعل، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

7 ـ لون آخر:

تأخذ من الباذنجان قدر ما تريد وتقشره من قشره الأعلى وتشقه على أربع ولا تفصله وتترك القطمير صحيحاً، وتحشوه بالملح حتى يخرج عنه الماء الأسود، ثم تغسله وتجعله في قدر نظيفة وتجعل عليه ماء وملحاً وترفعها على النار لتطبخ، فإذا طبخ الباذنجان ونضج فتخرجه وتعصره وتأخذ طعمه وتترك الرؤوس على حدة، وتجعل الطعم في معجنة وتحكه بيدك حتى يصير مثل العجين، فإن بقي منه ما يحتاج إلى الرؤوس فتدرسه، ثم تأخذ مقلاة نظيفة أو طاجناً من فخار مزجج، وتجعل في المقلاة أو في الطاجن زيتاً/ وتجعل معه الباذنجان وتحركه حتى [76/ب] تجف مائيته، وإن شئت تركته على حاله أولاً دون قلي، ثم تأخذ فتاتة خبز وتجعلها في المثرد وتجعل عليها ماء نعنع وتكسر عليها بيضاً بقدر ما يقوم بالباذنجان، وتترك من محاح البيض تنجم به وجه الطاجن، وتجعل على الفتات والبيض ملحاً وفلفلاً وزنجبيلاً وقرفة وكزبرة يابسة وقليلاً من زعفران مدروس وتضرب الجميع باليد حتى يختلط خلطاً جيداً، ثم تجعل عليه الباذنجان وتحرك الجميع حتى يلتئم، ثم تجعله في طاجن كبير مزجج بعد أن تجعل فيها قليلاً من الزيت وتسويه بيدك، وتنجم وجه الطاجن وتجعل تحت كل رأس حبة من ثوم مطبوخ وقطعة من جبن يابس [وبياض بيض] على وجهه وزيتاً كثيراً وذر عليه فلفلاً وقرفة وتوجه به إلى الفرن، ويجعل على بعد من النار حتى يعقد ويحمر، ثم يخرج وتتركه حتى تخف عنه حرارته، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

8 ـ لون آخر:

تأخذ من الباذنجان قدر ما تريد وتصنع به مثل ما صنعت بالذي قبله، فإذا حككته باليد وصار مثل العجين فتركه، ثم تأخذ جبناً يابساً وتقشره مما عليه وتحكه على الاسكرفاج المصنوع حتى يصير غباراً، وتأخذ ثوماً وتطبخه في الماء حتى ينضج، ثم تدرسه مع ما بقي من الجبن مع الحك وتجعله مع الباذنجان وتجعل معه من غبار الجبن والزيت، ويخلط الجميع باليد خلطاً جيداً، ثم تجعله في غضارة وتصفف الرؤوس وقوفاً على وجه الغضارة، وتجعل من غبار

الجبن القدر الذي تريد، وتجعل عليه الزيت وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى. ومتى نقص لك الغبار فتزيد منه وكذلك الزيت.

٩ ــ لون آخر:

تأخذ من الباذنجان قدر ما تريد وتقشره وتشقه بالطول مع القطمير على سعة من الباذنجان، ويكون قطعاً رقاقاً وتجعلها في قدر نظيفة مع ماء وملح، وترفع القدر على النار لتطبخ، فإذا طبخ الباذنجان ونضج فتخرجه من القدر وتجعله على غربال حتى يخرج عنه ماؤه، ثم تأخذ صحفة كبيرة وتجعل فيها خلاً ومرياً وفلفلاً وكزبرة يابسة وكموناً وصعتراً محكوكاً وثوماً مدروساً وغير مدروس، ثم تذوق الباذنجان فإن وجدته مالحاً فتغسله بالماء حتى/ يذهب الملح، ثم تشده [٧٧/أ] بين يديك برفق وتجعله قطعة قطعة في المرقة وتغمسها بيدك حتى تأخذ حقها من المرقة، ثم تأخذ طاجناً من فخار وتجعل فيه زيتاً وتأخذ القطع وتسويها في الطاجن حتى تتم وتجعل عليها ما بقي من المرقة وتجعل زيتاً كثيراً، وتوجه به إلى الفرن، ويجعل على بعد من النار حتى يجف ما فيه من المائية ويبقى الزيت وحده، حينئذٍ تخرجه وتتركه حتى تذهب حرارته، وسم الله وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

١٠ ــ لون آخر:

تأخذ من الباذنجان الصغير ما تريد وتقشره وتشقه مربعاً ولا تفصله وتحشوه بالملح وتنقعه في صحفة في ماء قليل حتى يخرج منه الماء الأسود، ثم تغسله بماء عذب وتجعله في قدر نظيفة وتجعل [فيها ملحاً و] ترفعها على النار، فإذا غلى الباذنجان فتخرجه وتجعله على غربال حتى يخرج ماؤه، ثم تجعله في قدر نظيفة وتجعل عليه ماء وزيتاً وملحاً إن احتيج إليه وفلفلاً وكزبرة يابسة وكموناً قليلاً، ثم ترفع القدر على النار لتطبخ، فإذا طبخ الباذنجان فتجعل عليه مرياً نقيعاً بقدر وخلاً طيباً قدر ما تريد، فإذا غلت القدر فتخرج الباذنجان منه برفق لئلا يتقطع وتجعله في طاجن مصطبة وقطاميره ظاهرة، ثم تأخذ قليلاً

من فتاتة خبز وتعجنها بقليل من ماء وتكسر عليها بيضاً بمقدار ما يقوم بالباذنجان، وتجعل عليه فلفلاً وقرفة وزنجبيلاً وكزبرة يابسة وزعفراناً مدروساً، وتضرب الجميع ضرباً جيداً حتى يختلط، ثم تأخذه وتجعله على الباذنجان برفق حتى يغمر ولا يبقى يظهر منه إلا أطراف القطامير، وتنجمه بفصوص بيض وتجعل عليه من صفو المرقة وتزيد قليلاً من الزيت، وتوجه به الفرن ويجعل على بعد من النار حتى يكمل طبخه ويعقد وتجف مائيته ويحمر وجهه، فحينئذٍ تخرجه وتتركه حتى تذهب عنه حرارته، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

وإن أردت عمله بماء الكزبرة الخضراء وماء النعنع فتسقط الكمون والزعفران والخل والمري وتعمله بحول الله تعالى وقوته.

١١ ـ لون آخر:

تأخذ من الباذنجان الصغير ما تريد وتصنع به مثل ما صنعت بالذي قبله، ثم تأخذه وتجعله في قدر نظيفة وتجعل عليه ماء وزيتاً كثيراً وفلفلاً وكزبرة يابسة وكموناً يسيراً/ ومرياً طيباً وثوماً دون مقشور وقليلاً من بصل مقطوع، [77/ب] وترفع القدر على النار لتطبخ، فإذا طبخ الباذنجان ونضج فتذوقه من الملح فإذا كان ناقص الملح فتزيد فيه، وتفرغه في غضارة وتجعل عليه من ماء الليم الأخضر، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى.

12 ـ لون آخر:

تأخذ من الباذنجان قدر ما تريد وتقشره وتقطعه قطعاً صغاراً وتجعل عليه ملحاً كثيراً وتنقعها في صحفة بقليل من الماء حتى يخرج عنه الماء الأسود، ثم تأخذه، وتغسله بماء سخن حتى ينظف ويذهب عنه الملح، ثم تأخذ بصلاً كثيرا وتقطعه قطعاً صغاراً وتغسله بماء وملح ثم تغسله حتى يذهب عنه الملح وتجعله في قدر نظيفة وتجعل معه البا[ذنجان. وتجعل في القدر قليلاً مـ]ـن ماء وزيتاً كثيراً وفلفلاً وكزبرة يابسة وكموناً يسيراً وقليلاً من مر[ي نقيـ]ـع، ثم ترفع القدر على النار لتطبخ، فإذا طبخ الباذنجان والبصل فتفرغه في غضارة وكل

هنيئاً إن شاء الله تعالى. وإن أردت أن تجعل فيه شحماً أو تطبخه بالقديد فافعل.

٦٣ ــ لون آخر:

تأخذ من الباذنجان الحسن الشكل وتنزع قطاميره بلطف ليبقى محفوظ الشكل، ويُخوّى جوفه من موضع القطمير بسكين حاد برفق وهو غير مقشور حتى تبقى خاوية، ويغلى ما أخرج منها بماء وملح حتى ينضج ويهرق ماؤه ويعرك في طاجن كما تقدم بفتاتة خبز محكوك وبيض وأبازير وتملأ منه تلك الباذنجانة المجوفة وترد عليها قطاميرها كما كانت، وتهيأ بخيط وتصفف في الطاجن ويصب عليها بقية الحشو والزيت ويدخل الفرن ويترك حتى يعقد. وقد يصنع أيضاً بلحم مدقوق وتحشى به مع عصافير مطبوخة أو مقلوة مع الحشو ومحاح البيض المسلوقة.

٦٤ ــ لون آخر:

تأخذ من الباذنجان الحلو وتشقه أنصافاً غير مقشرة، ويغلى بماء وملح حتى ينضج ويهرق ماؤه ويخوى كل نصف على حدة، ويبقى محفوظ الشكل، ويؤخذ لحمه ويعرك مع لحم مطبوخ مدقوق على ما تقدم، ويضرب الجميع بالبيض والأبزار على ما ذكر في المحشي، وتملأ منه تلك الأنصاف المجوفة وتغبر بالدرمك وتقلى في مقلاة بزيت، ويتحفظ بها لتبقى كما هي حتى تحمر وتستعمل أو يصنع لها مرقة على ما صنع/ في الباذنجان المقلو أو بمرقة لحم وخل ومري [78/أ] نقيع وزعفران وتحمر كما صنع بالبرانية فإنه عجيب.

٦٥ ــ لون آخر على صفة المغفر:

تأخذ من الباذنجان الحلو وتشقه ألواحاً طولاً وعرضاً، ويغلى في قدر بماء وملح، ويهرق ماؤه ثم يؤخذ من دقيق الدرمك ويضرب في صحفة ببيض وفلفل وزعفران وكزبرة يابسة وماء كزبرة رطبة ويسير من المري النقيع، فإذا صار

الجميع مثل حسو خاثر غمس فيه الباذنجان وقلي في مقلاة بزيت حتى يحمر، ومن شاء صنع مرقة كما تقدم وتركها.

١٦ ـ صفة عجة من باذنجان:

تأخذ من حلوه وتقشره وتغليه بماء وملح حتى ينضج ويستحكم ويخرج عن مائه ويعرك في صحفة مع فتات [خبز...] ومري نقيع وفلفل وكزبرة يابسة وقرفة وتضرب الجميع حتى يستوي ثم تقلى منه رغف في مقلاة بزيت حتى تنضج وتحمر واصنع لها مرقة من خل وزيت ومري وثوم مدروس، ويغلى الجميع ويصب عليه ويستعمل.

١٧ ـ صفة مرقاس منه:

تأخذ من حلوه قدر ما تريد، فيقشر ويسلق ويضاف إليه الشحم المقطع ومعه شيء من المري النقيع وجميع ما يحتاج إليه من الأبازير وغيرها في مرقاس اللحم، ويحشى به المصران كما تقدم بعد أن يضاف إليه شيء من بيض وهو الذي يمسكه لئلا يخرج.

١٨ ـ لون آخر:

تأخذ من الباذنجان قدر ما تريد وتقشره وتقطعه مدوراً وتجعل عليه ملحاً وتثقله بحجر أو غيره حتى يخرج عنه ماؤه الأسود، ثم تأخذه وتجعله في ماء سخن وتتركه قليلاً، ثم تغسله غسلاً جيداً حتى يخرج عنه الماء والملح، ثم تأخذ مقلاة نظيفة وتجعل فيها زيتاً، فإذا غلى الزيت فتجعل فيه الباذنجان وتقليه حتى ينضج ويحمر، ثم تخرجه وتجعله في غضارة وتستعمله.

وإن أردت أن تجعل عليه خلاً مغلياً وثوماً مدروساً مطبوخاً فافعل.

وإن أردت أن تجعل من غبار الجبن مع الثوم والخل وتزيد قليلاً من زيت مطبوخ فافعل ما تريد، وكل هنيئاً إن شاء الله تعالى[1].

---

(١) في «ب» بعد هذا: «[ ] الثالث في ما يعمل من الجزر. لون تأخذ من الجزر الغليظ الطيب وتجرده من خارج جرداً خفيفاً وتقطعه قطعاً للطول ثم تشق القطعة بنصفين وتخرج» [٧٨/ب]؛ ثم تنقطع النسخة.

١٩ ــ لون الأزلية.

يُقشر الباذنجان وتُشق كل واحدة مع قطاميرها وتطبخ في قِدْرٍ على النار بماء وملح حتى تنضج، ثم تعصر في صحفة خل ومري وفلفل وكزبرة وكمون وصعتر محكوك وثوم مدروس وغير مدروس، ثم ينزع الباذنجان من ملحه وتخرج قطعه من المرق وتسوى في طاجن قد دهن بالزيت، وتصب عليه بقية المرق وزيتاً كثيراً ويطبخ في الفرن على بعدٍ من النار حتى يجف ماؤه.

20 ــ لون آخر:

يشق صغار الباذنجان وتجرد قطاميرها وتشق كل واحدة على أربع ولا تفصل وتُسلق أو تحشى بالملح، ثم تثقل وتغسل وتجفف، ثم تطبخ في قدر بماء وملح إن احتيج إليه وزيت وأبزار وكمون وخل ومري، ثم تخرج من القدر وتوضع في طاجن مرصوصة وقطاميرها واقفة ظاهرة، ويحل فتات الخبز بالماء ويكسر ما يغمرها من بيض مضروبة بالأبزار والزعفران، ويصب ذلك على الباذنجان برفق حتى يغمرها، ولا يظهر من الباذنجان إلا القطامير، ثم تتجمر بفصوص البيض ويصب عليها صفو المرق وقليل زيت، ويدخل الطاجن في الفرن حتى يستوفي حقه من الطبخ والعقد.

ومن أراد عمل هذا بماء الكزبرة الخضراء والنعنع فليستغن بها عن الخل والزعفران والكمون والمري.

٢١ ــ لون آخر:

يقشر الباذنجان ويقطع صغاراً ويملح ويثقل ويوضع فيه ملح كثير وينقع في صحفة بقليل ماء، أو يسلق ثم يغسل، ويقطع بصل كثير ويغسل مرتين ويطبخ مع الباذنجان في قدر بقليل ماء وزيت كثير وفلفل وكزبرة وقليل من كمون ومري، ويطبخ على النار طبخاً كافياً، ويفرغ في صحفة ومن أراد طبخه باللحم والقديد فعل.

22 ـ لون آخر:

تؤخذ باذنجانة كبيرة الجرم معتدلة فتنزل بقشرها صحيحة ويزال قطميرها بلطف لتبقى محفوظة الشكل، ويفرغ من موضع قطميرها كل ما في جوفها من لحمها حتى تبقى فارغة برفق بسكين رقيق، ويطبخ ما أخرج من لحمها بماء وملح حتى تنضج ويهرق ماؤها، ثم تعرك بفتاتة خبز محكوك وبيض مضروبة بجميع الأبازير كما تقدم، ويعاد ذلك إلى جوف الباذنجانة فتملأ به ويرد عليه قطميرها، وتشد بخيط قوي ويُعمل بغيرها من الباذنجان كذلك [حتى] يجتمع منها قدر الاحتياج وتوضع مرصوصة في طاجن واحد، ويصب عليها بقية الحشو والزيت وتعقد في الفرن، ومن أراد أن يخلط مع الباذنجان لحمًا من كبش أو غيره مدروساً أو عصافير مطبوخة أو مقلوة ومحاح بيض مسلوقة ويحشو بذلك جوف الباذنجان فعل. ومن شاء حصرها بماء الكزبرة والنعنع، ومن شرط ذلك سلامة الباذنجانة فإن ذلك مستطرف.

الفصل الثالث:
في ألوان الجزر

يقطع قطعاً متصلة بغير تقشير وتُنقى قلوبه وتشق كل قطعة بنصفين وتطبخ في ماء وملح وتجفف وتقلى في مقلاة بزيت عذب، ثم يصب عليها خل مغلي وثوم مدروس وكرويا، وتترك القطع دون قلي أو توضع بعد قليها وتزين بها الصحفة.

[. . .](*).

الفصل العاشر:
في القلقاص

يغسل القلقاص الحلو الرخص من التراب وتقشره من قشره الأعلى ويقطع قطعاً رقاقاً ويُسلق قليلاً في الملح والماء على النار، ثم يجفف ويقلى بالزيت أو بالشحم حتى يحمر، ثم يصب عليه قليل من خل الليم في غضارة.

(*) سقطت الفصول من 4 إلى 9 وهي على النحو الآتي: الفصل الرابع في ألوان الكمأة ـ الفصل الخامس في ألوان الأسفاراج ـ الفصل السادس في ألوان الحرشف والقنارية وافزان ـ الفصل السابع في طبخ الفطر ـ الفصل الثامن في ألوان الاسفناج واليربون والخس وشبه ذلك ـ الفصل التاسع في الجنانية.


مرکز تحقیقات کامپیوتری علوم اسلامی

القسم الثامن:

في نوع الفول والحمّص وأشباه ذلك

ويشتمل على ثلاثة فصول:

الفصل الأول:

في ألوان الفول الأخضر واليابس

١ ـ لون الفستقية:

يقشر الفول الأخضر من قشريه ويدهن بالزيت ويطبخ في قدر على النار بماء وزيت وكزبرة يابسة وبصلة مقطوعة، فإذا نضج أُخرج من القدر ما ظهر من البصل، ويحرك الفول بالمغرفة حتى يصير كالمخ ويطيب بـالملح النقي المدروس، ويعصر في القدر ماء كزبرة ويترك ساعة على نار لينة ويترك في غضارة، ويذر عليه الكمون والزيت العذب، وقد يطبخ مع شحم طري مدروس وماء الكزبرة أو شحم من الدوارة مقطوعة في نهاية الرق.

2 ـ لون آخر:

يسلق حبُّ الفول الأخضر في ماء وملح، ثم يقلى في مقلاة بالزيت حتى يظهر ويدرس الثوم ويطبخ في المقلاة في قليل من ماء الفول حتى يجف ويزاد الزيت في المقلاة ويقلى فيه، ثم يعاد الفول إلى المقلاة مع الثوم والزيت ويترك بها ساعة، ثم يلقى في صحفة ويُذَرّ عليه فلفل عوضاً من الثوم والزيت والفلفل. وقد يعمل هذان النوعان معاً.

3 ـ لون آخر:

يطبخ حب الفول الأخضر مع أعناق الثوم الأخضر مقطوعة في قدر على النار بزيت كثير وماء قليل حتى ينضج ويجف الماء ويغلي في صحفة ويذر عليه فلفل وملح.

ومن الأنواع المألوفة في طبخ الفول الأخضر [...] أو يطبخ حباً في الماء خاصة، ثم يراق ماؤه ويذر عليه الفلفل والملح، أو تعمل له مرقة من خل وزيت ويقطع بسكين طرف كل حبة ويقلى في مقلاة بالزيت ثم يذر عليه فلفل وقرفة وقليل ملح، ويسمى هذا رأس برطال.

أو يعمل كذلك من القول المنبوت، أو يطبخ الفول بقشره صحيحاً في الماء خاصة، ثم يقشر ويؤكل بالفلفل والملح مدروسين، وقد يقشر حب الفول المنبوت وتقسم الحبوب أنصافاً وتغلى بالزيت، ثم يذر عليها التفويه والملح ويسمى هذا رأس برطال، وقد يوضع بعد القلي في ماء ورد.

وطبخ الفول المنبوت بالماء معلوم، ولا بد أن يطبخ في الماء وحده ثم يهرق ماؤه ويدرس الملح والفيجال ويؤكل به، وقد يزاد فيه كمون وهو الأصلح به.

4 ـ لون من البيسار:

ينقى الفيشار ويغسل بالماء السخن مرات، ثم يدهن بالزيت ويوضع في قدر مدهونة بالزيت، ويلقى عليه ما يغمره من ماء عذب وبصلة مشقوقة ورأس صحيح من ثوم وكمون وكزبرة وبسباس ويطبخ على النار ويحرك بالمغرفة حتى يصير كالمخ، بعد إخراج الثوم والبصل من القدر ويطيب بالملح ثم يفرغ في صحفة ويذر عليه الكمون والزيت، ومن أراد أكله بالفيجل والبصل أو بالزيتون فعل.

الفصل الثاني:
في ألوان الحمص

١ ـ [لون]:

يقشر الحمص الأخضر من قشره الأعلى ويقطع من كل جهة طرفها الذي هو ضار كالشوكة، ويلقى عليه مري وفلفل وقرفة.

2 ـ نوع الحمص اليابس:

ينقى الحمص اليابس ويغسل وينقع فيما يغمره من ماء عذب، ثم يطبخ في قدر على النار في الماء الذي نقع فيه ببصل مقطوع وفلفل وكزبرة وقليل زعفران، فإذا طبخ جعل فيه قليل مري وخل وترك يسيراً وأُفرغ في صحفة، أو يعصر عليه خل الليم عوضاً من البصل والخل.

3 ـ نوع آخر:

ينقى الحمص اليابس ويغسل وينقع فيما يغمره وزيادة من الماء مقدار يوم حتى يخرج من الماء منقعه، ثم يطبخ في مائه على النار، فإذا طبخ وضع فيه ملح وفلفل وزنجبيل، ويشرب ماؤه للمنفعة المعلومة به ولا سيما الأسود منه، ويؤكل الحمص ليلين الطبيعة، والإدمان عليه يسمِّن.

الفصل الثالث:

في العدس

يغسل العدس ويطبخ في قدر بماء عذب وزيت وفلفل وكزبرة وبصل مقطوع، فإذا طبخ ألقي عليه ملح وقليل زعفران وخل، وتكسر فيه ثلاث من البيض ويترك قليلاً على النار، ثم يزال عنها، وقد يطبخ دون بصل ويطبخ مع القلقاص مسلوقاً مقطوعاً، ويطبخ بالجمير محلولاً فيه معاً على نار لينة، فإذا بدأ العدس ينعقد أضيف إليه سمن طيب أو زيت عذب ما دام يشربه حتى يستوفي حقه من الطبخ ويشرب الزيت، وحينئذٍ ينزل عن النار ويذر عليه فلفل.

القسم التاسع:

في المعسلات وأنواع الحلواء وما يضاف إلى ذلك

ويشتمل على سبعة فصول:

الفصل الأول:
في المعسل والغساني

١ ــ عمل المعسل:

يسخن العسل في طاجن على النار ثم يصفى بمنديل صوف ويغسل الطاجن ويعاد إليه العسل على النار، فإذا بدأ غليه يُلقى فيه النشا المحلول بحساب أوقيتين منه لرطل العسل مع لوز مقشور مقسوم ومقدار معلوم من زعفران محلول، ويحرك على النار دائمًا، فإذا قرب العقد يصب عليه الزيت أول مرة قليلاً ولا يزال يحرك ويزاد الزيت فيه قليلاً حتى يستوفي شربه من الزيت وهو علامة استحكام طبخه، وإذا احتيج إلى مده على الصحاف [ذُرّ] من القرفة بالزيت وتمد قليلاً قليلاً على الصحاف، وتنجم بأطراف الفانيذ والسكر.

2 ــ عمل الغساني:

عمله مثل المعسل سواء إلا أنه يعمل من العسل الأبيض الطيب دون زعفران، أو يضاف إليه الجلجلان المقشور واللوز المقشور بحساب ثلاث أواقي من كل واحد منها لرطل العسل.

الفصل الثاني:
في أنواع الحلواء

١ ـ عمل حلواء بيضاء رطبة:

يوضع العسل الطيب في طاجن، فإذا حمي يحط على النار وهو يحرك دائماً ولا يفتر عنه التحريك على نار لينة، ويحرك بقصبة أو[. . .] فتحكه في طرفها حلقة من نحاس حتى يبيض وتبدو صفاقته، ثم يلقى فيه بياض أربع من البيض لكل رطل من العسل، ويحرك العسل والبيض حتى يصير جسداً واحداً، ثم يرد على نار لينة ولا يفتر عنه بالتحريك حتى يبيض وتبدو صفاقته. ومن أراد أن يلقي فيه حينئذٍ جوزاً ولوزاً منقى فعل.

2 ـ عمل حلواء الفالوذج:

يسخن العسل الطيب في طنجير على النار، ويصفى بمنديل صوف، ثم يرد في الطنجير على النار بعد تنظيفه، وينقى النشا المحلول فيه بحساب أوقيتين لرطل من العسل مع قليل من زعفران محلول، ويصب الزيت بحسب أربع أواقي لرطل من العسل، فإذا قارب العسل من العقد يلقى فيه من اللوز المقشور المقسوم. وقد يوضع الطنجير على نار لينة ويحرك حتى يطبخ، ثم يلقى لوز مقشور، ثم ينزل عن النار ويمد على رخامة أو على لوح أملس، وهو تمام عملها.

3 ـ نوع آخر:

يصفى العسل كما ذكر ويعاد إلى الطنجير، ويوضع النشا المحلول فيه

بحساب أربع أواقي للرطل مع زنة درهم من زعفران، ويصب الزيت فيه بحساب أربع أواقي للرطل، ويوضع على نار لينة ويحرك بالقصبة المذكورة دائمًا، فإذا انعقد يوضع فيه نصف رطل من اللوز المقشور ويوضع على رخامة حتى يستقيم، ويعرك بالأيدي حتى يخرج عنه الزيت، ويلطم رغائف رقاقاً.

4 ـ الجلجلانية البيضاء:

يصفى العسل كما ذكر ويحرك في طنجير على نار لينة، ويقاس بالإصبع حتى يلتصق فيها، ثم ينزل عن النار وهو يحرك دائمًا، ثم يضرب ببياض البيض، خمس من البيض لكل رطل، وأربع إن كان العسل أبيض، حتى ترتفع رغوة البيض ويصب على العسل وهو فاتر، ويوضع الطنجير على النار ويحرك بالقصبة دائمًا حتى يبيض وينعقد، ثم يوضع على العسل ما يكفيه من سمسم مقشور ويحرك حتى ينعقد معه، وينزل عن النار ويمد على الرخامة أقراصاً.

5 ـ الغبيط المجبود:

يصفى العسل كما ذكر، ويحرك بالقصبة في طنجير على النار حتى يعقد ويقاس على رخامة، فإذا انعقد سريعاً فهو تمام نضجه، ثم يصب على رخامة ويسمر مسمار كبير في حائط ويجعل العسل المعقود فيه ويجبد ثم يثنى ويجبد المرة بعد المرة حتى يبيض، ثم يوضع منه كعك على سعة الكف.

6 ـ الحلواء المحمرة:

يصفى العسل كما ذكر ويحرك بالقصبة في الطنجير على النار، ثم يلقى فيه بياض بيض بحساب عشر من البيض لرطل العسل، وإن كان العسل شهداً بعد تضريب بياض البيض حتى تعلو رغوته، ثم يعاد إلى النار ويحرك دائمًا حتى يبيض وينزل، ثم تملأ مقلاة كبيرة أو قدر نحاس مغمورة من زيت طيب وتغلى على النار ويلقى فيها الخبيص ثم يخرج سريعاً بالصفة التي تطبخ بها الأشربة، وإن كان الخبيص رقاقاً صحاحاً يغمس في ذلك الزيت واحدة واحدة على النار،

ثم يجفف على لوح وتبرد وتكسر حتى تصير دقيقاً ثم يلقى عليها العسل المطبوخ وتخلط به بحساب رطل من العسل لرطلين من الخبيص، ويحكم ذلك حتى يمتزج الجميع ويصير جسداً واحداً، ويترك يبرد، وهو تمام طبخه.

وفي طبخ هذه الحلواء نوع آخر، وهو:

يعقد العسل أولاً ببيض كثيرة بمقدار عشرين أو أكثر، ويضاف إلى العسل ما يكفيه من سمسم مقشور قد وضع على النار قليلاً يكون عوضاً عن الخبيص.

7 ـ حلواء الخبيص:

يصفى العسل الأبيض الطيب كما ذكر في طنجير على النار دائماً حتى ينعقد، ثم يقلى زيت كثير في مقلاة على النار ويكسر فيه رقاق الخبيص، وتخرج سريعاً وهي رخصة رطبة، فتوضع في العسل المعقود وهو حار جداً وذلك بحساب رطل من الخبيص لأربعة أرطال من العسل، ويحرك تحريكاً شديداً حتى يمتزج فيه.

8 ـ حلواء سكرية:

يغلى رطل من الزيت العذب على النار في طنجير، ويلقى فيه رطل من سكر مدقوق وثلث رطل من فتات خبز درمك محلول وبياض ست من البيض مضروباً، ويحرك دائماً على نار لينة حتى ينعقد ويبرد ويذر عليه سحيق سكر وسنبل.

9 ـ معقود السكر:

يحل رطل من سكر في طاجن على النار في ما يغمره من ماء وماء ورد، ثم يصفي ويوضع في طنجير ويطبخ على النار حتى يقطر منه قليل على رخامة فيعقد سريعاً، ثم يوضع ربع رطل من لوز مقشور ويخرج ويضاف إلى السكر على النار ويحرك حتى يلتئم، ثم تدهن الرخامة بزيت عذب أو بدهن لوز حلو، ويصب

ذلك عيها ويمد باليد، وتصنع منه أقراص، وعلى هذه الصفة يعمل بالصنوبر والفستق.

٦٥ ـ نوع آخر:

يحل رطل من السكر برطلين من ماء ورد على نار لينة ويطبخ على النار، ثم ينزل ويحرك حتى يبرد ويضرب ببياض اثنتي عشرة بيضة حتى ترتفع رغوته ويصب في السكر، ويرد السكر في طاجن على النار، ويحرك حتى يبيض ويصير في قوام العصيدة، ثم يزال عن النار ويوضع عليه نصف رطل من فستق أو مثله من لوز مقشور مهشم.

٦٦ ـ الرخامية:

يحل السكر الأبيض بماء قليل وتزال رغوته على نار لينة، ويدرس اللوز المقشور ويجف حتى يصير كالسميد، فإذا قارب انعقاد السكر يوضع فيه مقدار ثلثه من ذلك بعد حله بماء ورد وكافور وسنبل وقرنفل ويحرك دائمًا حتى ينعقد، ثم يمد على رخامة مدهونة، ويغطى عليه بلوح أملس مدهون حتى يصير رغيفاً أملس، ويقطع بسكين أقلاماً رقاقاً أو قطعاً أخرى.

٦2 ـ معقود العسل:

يحل العسل على النار ويصفى كما ذكر، ويطبخ في طنجير على نار لينة ويقاس بالإصبع حتى يعلم طبخه، ثم يزال عن النار ويضرب ببياض بيض بحساب خمس لرطل العسل حتى ترتفع رغوته ويحرك على النار حتى يمتزج ويصبر عليه حتى يبيض وينعقد، ثم يجعل عليه جوز منقى من قشرته.

الفصل الثالث:
في القاهرية والسنبوسك[١]

١ ـــ القاهرية:

يدرس السكر مع مثله من لوز مقشور ويدرس درساً بليغاً ويضاف إليه ماء ورد ودار صيني[2] وقرفة وزنجبيل وسنبلاً وفلفل وجوز أو خولنجان وقليل كافور، ويعجن الجميع حتى يمتزج ويلتحم ويعمل منه كعك صغار، ثم يعجن ما يكفي لذلك من دقيق الدرمك والنشا عجناً خفيفاً بالخمير ويترك [بعد أن] يزاد فيه السكر، ثم تدرس الصلاية[3] بالدهن المستخرج ويوضع ذلك على الصلاية ويلطم باليد ويقطع قطعاً ويذر عليه سكر وفلفل وقرفة ودار صيني. ومن أراد عمله بالعسل فليطبخ العسل حتى يكثف بعد إزالة رغوته ويضع فيه الجوز المدروس حتى يختلط، ويتم عمله كما ذكر، ومن كماله زيادة الكافور مع الأفاويه.

---

(١) عجين يحشى بسكر ولوز مدقوقين ويثنى طرفاه ويقلى في الدهن، وقد «يعمر» بلحم مدقوق مع أفاويه وهذا اللون شبيه بما يسمى «بالبريوات» بالمغرب، وإلى ذلك أشار المؤلف نفسه؛ راجع دوزي (1: 690) حيث تجد إحالات كثيرة وتفاصيل عديدة.

(2) القرفة الغليظة (فارسي معرب).

(3) في أ الصلابية؛ والمقصود أن الصلاية وهي الرخامة تدرس بالدهن أي سوّى عليها حتى لا يلتصق بها المادة التي تصنع منها القاهرية.

* * *

2 ــ عمل اللوزينق:

يحل السكر بماء ورد وماء عذب ويصفى كما ذكر، ويوضع في طنجير على نار لينة، ويضاف إليه العسل بحساب أوقية منه لرطل من السكر، فإذا انتهى طبخه على النار ينزل ويضاف إليه لباب لوز مدروس بحساب عشر أواقي لرطل السكر، ويحرك في الطنجير حتى يصير الكل جسداً واحداً ثم يوضع على الصلاية بعد دهنها بالدهن المذكور، ويقطع قطعاً ويذر عليه السكر.

الفصل الرابع:

في عمل القصب الحلو

تخلط أربعة أرطال من اللبن الحليب المصفى مع رطلين من سكر محلول مصفى، وتضعه في طنجير على النار المعتدلة ويحرك برفق حتى يعقد ويتشرك ثم يجمد على صلاية مدهونة بالدهن، وتصنع منه رغائف مستطيلة على أربعة أصابيع وتلف وكأنها أنابيب القصب في دقيق الدرمك المغربل، وتسوى على أطرافها بسكين، وتوضع في أطباق.

الفصل الخامس:
في الفانيذ والأشفافول

١ ـ [نوع]:

يحل السكر في ماء عذب وتزال رغوته على النار ويطبخ حتى تغمس فيه الملعقة وتخرج وقد عقد السكر عليها، ثم يوضع على [. . .] يختمر، ثم تغمس الكعك المذكور فيه وتقلى في مقلاة بالزيت، ثم تغمس على أثر قليها في عسل منزوع الرغوة أو في شراب جلاب عسلي مشدود العقد وتترك في ذلك قليلاً، ثم تخرج وتوضع في صحفة ويذر عليها سحيق سكر، ومن شاء إذا قلاها وضع عليها العسل والشراب.

2 ـ نوع آخر:

يعمل بالسكر واللوز والأفاويه وما ذكر، ويعمل الكعك أصغر من الأول المذكور قبل، وتوضع في مقلاة فخار أو حديد ويذر عليها ما يعمها من نشا مسحوق ومغربل، وتطبخ في الفرن على بعد من النار حتى تعقد ويبدأ احمرارها.

3 ـ نوع آخر:

يحل رطلان من السكر في ماء أو ماء ورد، وتستخرج رغوة السكر حتى يكثف، ثم يضاف إليه رطلان من لوز مقشور مدروس وربع رطل من غبار

الدرمك، ويعرك الجميع حتى يصير جسداً واحداً، ويضاف إليه سنبل وقليل كافور وقرفة [. . .] [و] ماء ورد، ويعمل من ذلك كعك كبار وصغار وتجفف قليلاً ثم تغمس في نشا خاثر محلول بزعفران، أو تقلى في مقلاة بالزيت وتصفى في شراب ورد وجلاب أو مصطكي أو عسل السنبوسك.

٩ ـ عسل السنبوسك:

يؤخذ قدر الكفاية من السكر ويحل بماء ورد ويضاف إليه لوز مدروس كالعجين، ويحك برفق على نار لينة حتى يلتف ويصير مثل حشو القاهرية، ثم يترك على النار ويضاف إليه لوز مقشور مهشم وسنبل وقرنفل ويسير مصطكي وزنجبيل بعدما تحل هذه العقاقير مسحوقة في ماء ورد قد حل فيه قليل كافور ومسك، ويعجن الجميع حتى يمتزج ويلتحم، ويعمل منه أقراص غليظة كروية الشكل على قدر الكف، وهذا هو السنبوسك حقيقة، والذي يصنعه أهل افريقية محشواً باللحم فليس بمستحسن ولا مستطاب.

الفصل السادس:
في الجوزينق واللوزينق

١ ـ عمل الجوزينق:

يكسر الجوز اليابس فيدرس نصفه ويستخرج دهنه ويقشر النصف الثاني من قشره في ماء مغلي ويجفف ويدرس حتى يصير كالدماغ، ويضاف إليه قدر ثلاثة أمثاله من السكر المدروس ويختبر، فإن ارتضيت حلاوته وإلا يمدّ على رخامة مدهونة بالزيت أو بالدهن، ويلقى فيه قليل من غبار المصطكي، ويلف السكر ويوضع في مسمار كبير ويجبد حتى يبيض ويلف في دقيق النشا ويبسط على الرخامة قطعاً مستطيلة، وتقطع بالمقص قطعاً كبيرة وصغيرة، وتوضع في وعاء من زجاج أو من فخار.

2 ـ عمل الأشفافول:

يطبخ السكر على نحو ما ذكر، ثم يضاف إليه فلفل وقرفة وزنجبيل وقليل مصطكي، ثم تدهن الصلاية ويفرغ عليها أقراصاً صغيرة أو كبيرة، فإذا برد وضع في وعاء من زجاج أو عود، ومن أراد أن يعصر فيه من ماء الليم الغض وقت عقده فإنه طيب وهاضم للطعام.

الفصل السابع :
في أنواع شرقية

١ ـ نوع يسمى بدماغ المتوكل :

تحل أربعة أرطال من عسل ويصفى كما ذكر، ويطبخ في طنجير على النار ثم يوضع فيه سنبل ومصطكي مسحوق نصف درهم من كل واحد، ثم يدرس نصف قدر العسل من النشا، ويوضع على العسل في الطنجير قليلاً قليلاً ويحرك دائمًا حتى ينعقد ويصير جسداً واحداً دون جسم، ويضاف إليه ربع مد من جلجلان مقشور وأوقيتان من لوز مقشور وزيت ويحرك حتى يصير من نوع الفالوذج، ثم يزال عن النار ويوضع في وعاء زجاج أو فخار ويرجع لوقت استعماله، وإذا استعمل ذر عليه سحيق سكر ولوز مدروس أو جوز.

2 ـ نوع الزمردي :

تطبخ أرطال من العسل المصفى كما ذكر، ويجعل فيها قرفة وسنبل وقرنفل من كل واحد نصف درهم، ويحك قدر رطل ويؤكل مكسوراً أو مقشوراً وختمه بالطين أولى ما يصلح به ويمنع دخول الهواء.



القسم العاشر:

في الكوامخ وما ينضاف إليها من عمل الخلول وأنواع المري واستخراج الأدهان وإصلاح الزيت عند فساده

ويشتمل على اثنا عشر فصلاً:

[. . .][1].

الفصل الثاني:

في عمل الزيتون

١ ــ نوع:

يؤخذ الزيتون المجني في أكتوبر ونونبر كبيراً كان أو صغيراً فيغسل، ويوضع في خابية مزيتة أو كانت للزيت طاقة من زيتون وطاقة من ليم وطاقة من الصعتر المعروف بالشردون حتى تملأ الخابية، ثم يصب جميعها في الماء العذب ما يغمر الزيتون وزيادة ويسد عليه أياماً، ثم يتفقد فإن احتيج إلى زيادة الماء زيد فيه وإن احتيج إلى زيادة ملح زيد الملح.

2 ــ نوع منه آخر:

يؤخذ الزيتون الأكحل المتناهي في طيبه كبيراً أو صغيراً، فتوضع كل

---

(1) سقط هنا الفصل الأول من القسم العاشر.

زيتونة وتضرب بحجر ضرباً خفيفاً حتى تنسلخ الحبة أو يفعص كله بالأصابع، ثم يوضع جميعه في قفة من حلفاء أو غيرها ويشد عليه بالحلفاء وتثقل بأحجار حتى يخرج ماؤها ويجف جفوفاً كثيراً، ثم تحل القفة ويخلط في وعاء من زجاج أو فخار مزجج ويغمر بالزيت ويختم عليه بالطين ويتحفظ منه لأنه سريع العفن والفساد، ومن شروط الزيتون ألا يحاول عمله من هو نجس من رجل أو امرأة، وكذلك سائر الكوامخ.

الفصل الثالث
في تصيير الليم

يؤخذ الليم الطري المتناهي في فصل انتهاء طيبه فيغسل ويجفف، ثم تشق الليمة على أربع ولا يبالغ في الشق، ويسحق الملح وتحشى به كل ليمة منها، وتوضع في وعاء من زجاج واحدة واحدة حتى يمتلىء الوعاء ويصب عليها ما يغمرها من خل ليم آخر مصفى أو خل ليم مخلوط بماء، ثم يغطى الوعاء ويوضع في موضع تدركه الشمس مقدار أربعة أيام، ثم يزال من الشمس ويوضع في موضع لا تكون فيه برودة وينعقد، فإن نقص منه الملح زيد فيه الملح ويختم عليه بالكبر المسحوق[1]، وتخلط مع العسل وتوضع على فم الإناء والزيت لأنها تمنع من خمجه، ومن أراد أن يخلط خل الليم مع الماء والملح فعل. وقد يحل قدر الكفاية من الملح فيما يغمر الليم من الماء العذب ويصب على الليم عوضاً من خله. وقد يوضع العسل فيه برسم تعجيل نضجه ونمائه للشمس [فمن] فعل ذلك فإذا ظهر نضجه أزيل عن الشمس. ومن الناس من يعمله على وجه آخر: يرطبه أولاً في الماء أياماً ثم يجففه ويريق ماءه ويشقه كما ذكر، ويحشوه بالملح ويرده في إناء مزجج واحدة واحدة حتى يمتلىء الإناء ولا يسبقه زيادة ويتركه على حاله من غير ماء ولا خل ويهون نضجه، وهذا أيسر من غيره.

---

(1) الكبر والكبار يعرف عند البربر «بنيلوت» كما جاء في تحفة الأحباب: 100(223).

لون آخر منه:

٢٥٢

يغسل الليم المتناهي طيبه ويشق كما ذكر ثم يزاد فيه سكر ويخلط مع قرفة وسنبل وزنجبيل وفلفل وقرنفل وجلجلان وقليل مصطكي، ويحشى الليم بذلك وتوضع في زير من زجاج مستطيل واحدة واحدة حتى يمتلىء الوعاء، ويصب على الليم خل آخر ومصطكي، ويوضع عليه ما يكفيه من الملح حتى يغمره ذلك ويوضع الزير للشمس بمقدار ثلاثة أيام، ثم يقفل ويوضع في مكان آخر لا يمسه فيه ندوة، ويتحفظ أن يمسه غير طاهر.

الفصل الرابع
في تصيير الكبر

ينقى عيون الكبر الرخصة من عساليجه ويغسل غسلاً كافياً ثم يلقى في خابية كانت للزيت وقصرت بالماء وطاقة من ملح وطاقة من الكبر حتى يغمره بزيادة في الخابية، ثم يختم عليها وتترك كذلك مقدار ثلاثة أيام، ثم يفض ختامها وتتفقد، فإن نقص الماء زيد فيها بحساب الثلث من ماء والثلثين من خل ويختم عليها إلى وقت استعمالها. وكذلك يعمل بنوار الكبار وصفة استعماله بالخل والزيت للأكل في اللبن الخاثر.

نوع آخر:

توضع عساليج الكبر الرخصة منقاة في قصرية، ويصب عليها ما يغمرها من الماء العذب، ويبدل ماؤها في كل يوم مرتين غدوة وعشية حتى تزول مرارته بمقدار ثمانية أيام، فإذا علم ذلك بحاسة الذوق وأخرج من القصرية يغسل غسلاً بليغاً، ثم يذر عليه ما يكفيه من ملح ويحرك ويترك ساعة دون ماء حتى يتشرب فيه الملح ويوضع في خابية، ثم يمزج الماء والخل ويصب على الكبر في الخابية حتى يغمره ويتفقد في أكثر الأوقات فإن نقص الماء زيد فيه الماء.

وكذلك العمل بالفقوص، واستعمال الجميع بالخل أو الزيت معلوم.

الفصل الخامس
في تصيير الباذنجان

يقشر الباذنجان الطري أو تجرد قطاميره ويشق مستطيلاً ولا يفصل، ويكون شق الكبير منه مسدساً أو مثمناً، وتشق الصغار مربعة أو مخمسة أو تقطع قطعاً مدورة، ويغلى على النار في قدر كبيرة مقدار غليتين بالماء والملح ويجفف ويوضع في وعاء فخار مزيت أو مزجج زيد فيه الملح، ويتفقد فإن نقص ماؤه زيد فيه الماء، ويغطى ويختم عليه إلى وقت استعماله في [مثل الجزيرة أو اليونانية في فصل الباذنجان فيه...][1] وقد يوضع في شق الباذنجان كرفس مدروس... وتذر عليها الأفاويه، وتقدم للأكل ومن أراد طبخها في الفرن فعل. والمراد بقاؤها صحيحة في الصحفة على حالها.

الفصل السادس
في تصيير الحوت

[....]

(١) هكذا ورد في « أ » وهو كلام غير واضح.

الفصل السابع:
في عمل الخلول

١ ـ خل الليم:

يغسل الليم الأخضر المتناهي الطيب ويشق بنصفين ويعصر ماؤه ويصفى بخرقة خفيفة ويوضع في أواني زجاج، ويوضع في الأواني مقدار معلوم من الملح وتوضع في موضع تدركها الشمس، ثم يصفى مرة أو مرتين ويطبع عليه بالزيت.

2 ـ خل النعنع:

ينقى النعنع الأخضر الرخص ويغسل بماء عذب ويقطع ويوضع في معجنة، ويصب عليه مثل وزنه من الخل الأبيض الطيب، ويترك ساعة ثم يقطر في قادوس التقطير على النار كما يقطر ماء الورد حتى يجف الخل، ثم يصفى ما يقطر منه ويرفع في أواني زجاج، وكذلك عمل خل الترنجان.

الفصل الثامن:
في أنواع النقيع والمطبوخ وغيره

١ ـ المري النقيع:

يبتدىء عمله في أواخر مارس الشمسي، فيطحن الشعير الصحيح الطيب السالم من الرائحة والعفن ويغربل من نخالته ويعجن بلا ملح عجناً قوياً، ويعمل منه جماجم مثل جماجم السكر، وتثقب وسط كل جمجمة ثقبة بالإصبع وتلف الجماجم بورق الدكار ويدخل منه في أثقابها، وتصف على لوح مرتفعة على الأرض في موضع يمسها جفوف الهواء ولا تدركها الشمس، ثم يذر عليها بقية النخالة وتغطى بورق الدكار وتترك كذلك عشرين يوماً، ثم يحول على اللوح ويرد أسفلها أعلاها ويزاد عليها الورق والنخالة وتترك كذلك عشرين يوماً آخر، ثم يزال عليها الورقة والنخالة فتظهر قد علتها من الجماجم طرف خضر مشوبة بحمرة ـ وهذه الجماجم تسمى البوذق ـ فتجرد بالسكين جرداً قوياً حتى لا يبقى عليها من الخمج ولا من غيره شيء، ثم تكسر وتدرس حتى تصير دقيقاً وتغربل ويعاد ما لا يخرج منها من الغربال إلى الدرس حتى تصير كلها دقيقاً، ثم يؤخذ المغربل من نخالته ومع نصف مثله من الملح الأبيض النقي المدروس ويجعل الجميع في مثله من ماء عذب مرة أو مرتين بمقدار ما يسع المعجنة من ذلك، ويوضع الجميع في خابية لطيفة طيبة الرائحة قد كانت قبل هذا للزيت، وتملأ الخابية إلى ما دون العنق بسبب ميلها وتحركها ويكون ذلك في عشي النهار ويوضع فيها أجتسوزق ورازنانج وكزبرة يابسة من كل واحدة أربع أواقي ونصف رطل من أوراق الزعتر وقبضة من الزعتر اللولي ومثله من

صنوبر، وتكون هذه الأجزاء بمقدار ربع واحد من دقيق. ثم يصب في الخابية ما يغمر الذي فيها وزيادة من الزيت ويجعل فيها عود من شجر الدكار ذي ثلاث شعب ويسمى الدوطبال برسم تحريك ما فيها وتوضع في موضع تطلع الشمس وتغرب عليها وتغطى بخرقة لطيفة وعليها جلد طيب الرائحة من ظرف كان للزيت يكون شعره مما يلي الخرقة، وتحرك الخابية ثلاث مرات في كل يوم وتترك كذلك عشرين يوماً. ثم يؤخذ من دقيق القمح المغربل من نخالته مثل مقدار الملح، ويعجن ثلثه بالخمير دون ملح، فإذا قارب الاختمار يقرص رغافاً رقاقاً مثقبة وتعقد في الفرن من غير طبخ وتخرج من الفرن رخصة وتقطع في حينها في الخابية قطعاً صغاراً، أو يغمر فم الخابية عليها سريعاً بالخرقة والجلد وتترك يوماً وليلة، ثم تكشف وتحرك القطع التي فيها باليد حتى تنحل وتصير جسماً واحداً، وتحرك الخابية على عادتها سبعة أيام، ثم يعجن في اليوم الثاني الثلث الثاني من الدقيق كما ذكر، وتحل قطعة من الخابية مثل الأولى، ثم تترك سبعة أيام أخر، ويعجن في اليوم الثالث الباقي من الدقيق ويعمل به كما عمل بالذي قبله سواء من الدقيق الخابية على عادتها في ثلاثة أيام، ثم تؤخذ قفة من حلفا مستطيلة ضيقة الأسفل وتقصر في الماء والشمس حتى تذهب عنها رائحة دبغ الحلفا، وتنصب معلقة في ثلاث. . .[1] وتوضع تحتها معجنة، ويصب في هذا المصال كل ما في الخابية ويستنزل في المعجنة مصفى من المري وصحاف مزججة وتوضع كلها للشمس، ولا تزال كذلك تغطى بالليل وتكشف بالنهار حتى يظهر عقد الملح على المري، فيعلم أنه قد استوفى حقه من الطبخ، فيصفى ويوضع في أواني فخار مزججة من داخلها وخارجها ويربط عليها وتنصب للشمس مقدار خمسة أيام ثم ترفع، وهذا رأس المري وأوله.

ثم يرد الثفل إلى الخابية ويصب عليه ما يكفيه من ماء ويحرك للشمس مقدار عشرة أيام ثلاث مرات في كل يوم أو أكثر، وتقطع فيه رغاف مثل الأول ثم يعجن من دقيقها بعد مضي عشرة أيام رغائف مثلها ويبالغ في طبخها حتى تحمر بحيث تدرس وتوضع في الخابية غباراً، ثم بعد ذلك بيومين تفرغ الخابية

---

(١) بتر في « أ ».

ويصب كل ما فيها من المصال ويصفى على نحو ما تقدم، ثم يصفى ويصب في أواني مزججة وتوضع للشمس ثم يطبع عليها وترفع، وهذا هو المري الثاني.

ومن الناس من يعمله في خابية مزفتة ويزيد فيه عسلاً وخروباً مدروساً وهذه زيادة حسنة صالحة به، ومنهم من يستعمل المصال من شقة كتان. ومن شروط المري أن لا يمسه في محاولة أو أدنى مناولة من هو غير طاهر من رجل وامرأة، والغفلة القليلة تفسده.

2 ـ نوع آخر:

يطحن الشعير الطيب ويغربل من نخالته ويعجن بدون ملح عجناً قوياً ويقرص أقراصاً كل واحدة في غلظ إصبعين ونصف وفي وزن عشرين أوقية وفي وسطها ثلاث ثقب نافذة، ثم تفرش نخالة الشعير على لوح مرتفع على الأرض وتفرش عليها أوراق الدكار[1]، وتفرش الأقراص على ذلك وتغطى بورق الدكار وعليها النخالة، ويوضع اللوح في مكان بحيث تمسها فيه جفوف الهواء ولا تدركها حرارة الشمس وتترك أياماً، ثم تحول برفق وتترك النخالة والورق تحتها وفوقها حتى تجف ويظهر فيها اليبس والخمج، فتجرد بسكين جرداً قوياً وينقى الخمج حتى لا تبقى منه بقية، وتترك كذلك قدر ثلاثة أيام حتى تستفرغ بقية رطوبتها ويستحكم يبسها وجفوفها، وبعد ذلك تكسر بمنجم وتصبح حتى تصير دقيقاً وهذا هو البوذق، وهو أصل المري، فيخلط منه قدر معلوم مع مثله من دقيق قمح مغربل من نخالته ومع نصف مثله من ملح نقي مطحون، ويوضع الجميع في خابية قد كانت للزيت، ويكون ذلك في عشي النهار، ويصب في الخابية من الماء العذب ما يصير ذلك في قوام الحريرة، ويجعل ما ينعقد منه باليد حتى يمتزج الجميع، ويوضع معه عيدان بسباس وقصبة من

---

(1) هل يقصد به الذكار، يغلب على الظن أن الأمر يتعلق بالذكار أي ذكار التين؛ وفي ذلك يقول الشاعر:

أهل الحرابة والفساد من الورى	يعزون في التشبيه للذكـار
فسـاده فيه الصـلاح لغيره	بـالقطع والتعليق بـالأشجـار

صعتر وأوقيتين من شونيز ونصف أوقية من ورق أترج وبزر بسباس مع صنوبر، ويصب على ذلك ما يغمره من الزيت الطيب، وتوضع الخابية في مكان مرتفع بحيث تطلع الشمس وتغرب عليها، ويوضع فيه عود من شجر الدكار في طرفه ثلاث شعب كما ذكر وتحرك به الخابية مرتين في كل يوم غدوة وعشية مرة في سبعة أيام، وتربط على فمها خرقة نظيفة صفيقة مع جلد كان للزيت الطيب الرائحة كما ذكر قبل، ويكون ملء الخابية إلى دون العنق، ثم يؤخذ في اليوم الثامن من دقيق القمح المذكور نصف ما خلط منه أولاً فيعجن ثلثه أقراصاً متوسطة وتعقد في الفرن وتكسر من حينها وهي سخنة في الخابية إلى دون العنق، ثم تؤخذ في اليوم وتغطى بالخرقة والجلد وتترك ثلاثة أيام، ثم يكشف عنها في اليوم الرابع وتمرس الكسور فيها باليد وتحرك مع جوانب الخابية، حتى تنحل وتصير في قوام ما في الخابية، ويضاف إليها كسور رغائف مثل الرغائف الأولى معجنة من الثلث الثاني من الدقيق المذكور، وتترك أيضاً ثلاثة أيام، ثم يكشف عنها في اليوم الرابع وتمرس كما ذكر.

ويصنع بالثلث الباقي من الدقيق كما صنع بالثلثين قبله سواء، ثم يستمر تحريك الخابية بالعود على عادتها في ذلك أربعين يوماً مرتين في كل يوم، ثم يؤخذ من دقيق القمح المغربل من نخالته بعد المأخوذ قبل هذا ويعجن بوصفه فطيراً دون ملح، ويقرص أقراصاً مثقبة كل قرصة منها من نصف رطل وتطحن وتدرس حتى تصير دقيقاً، وتوضع في الخابية وتحرك تحريكاً قوياً، ولا تزال تحرك مرتين في كل يوم من عشرين يوماً، ثم يعجن النصف الثاني من الدقيق على نحو ما تقدم ويطبخ طبخاً شديد الحمرة أو شديد السواد ليكون لون المري بحسب هذا الطبخ، ثم يوضع في الخابية ولا يغفل عن تحريكها مرتين في كل يوم إلى آخر فصل الخريف، فإذا انتهت مدته يقصر المصال المذكور في الماء والشمس كما ذكر ويصب فيه كل ما في الخابية ويفرغ جميع ذلك في معجنة أو محبس حتى لا يبقى في المصال إلا الثفل خاصة، ثم يوضع ما اجتمع من ذلك في أواني فخار مزججة من الداخل والخارج ويختم عليها بالزيت العذب بعد استقصاء تصفيته ويرفع، ثم يرد الثفل إلى الخابية [وتضيف إليها] ثوماً مطبوخاً مدروساً وتتركها دون شيء فأنت في ذلك باختيارك. ويصب عليها قدر

الكفاية من ماء سخن ويترك مقدار ثمانية أيام، ويحرك فيها ثلاث مرات في كل يوم، ويوضع في الخابية خبز مطبوخ مطحون مثل ما تقدم ويترك ثمانية أيام أخرى، ولا يغفل في تحريكه، ثم يصفى ويصرف في أنواع ما يقلى أو يطبخ.

3 ــ المري المطبوخ:

يؤخذ من دقيق القمح أو دقيق الشعير والملح المسحوق من كل واحد مد ومن الكزبرة اليابسة والشونيز والأنيسون والرازيانج من كل واحد ربع أوقية، يخلط الجميع مع الدقيق والملح ويعجن من ذلك رغيفان ويطبخان في الفرن طبخاً شديداً، ثم يكسران ويطبخان حتى يصيرا دقيقاً، ثم يوضع الدقيق في قدر جديدة ويوضع ثلاثة أرباع من الماء العذب وصنوبرة فارغة من حبها مع رطلين من التفاح ورطلين من السفرجل مقطوعاً مقشراً ورطلين من عسل مصفى منزوع الرغوة ويطبخ في الفرن ليلة بكاملها، ثم يمرس ويترك مقدار ساعتين ويصفى بخرقة نظيفة ويرفع في إناء مزجج، وهذا هو الأول ثم يعاد الثفل إلى القدر ويصب عليه من الماء العذب مثل نصف الماء الأول وتبيت في الفرن ليلة، ثم يمرس كما فعل بالأول ويصفى ويستعمل.

4 ــ نوع آخر منه:

يؤخذ دقيق من قمح وشعير بنخالته وملح مسحوق من كل واحد مد، ومن الكزبرة اليابسة مجرشة وشونيز ويسباس وأنيسون من كل صنف أوقية، فيعجن الجميع عجناً بليغاً فتخرج الواحدة وقد بدأ احمرارها وتترك الأخرى حتى تقارب أن تسود، ثم تكسران وتطبخان حتى تصيرا دقيقاً ويوضع الدقيق في قدر جديدة ويصب فيها رطل وربع من عسل وثلاثة أرباع الربع من ماء ويختم على القدر وتبيت في الفرن ليلة بكاملها، ثم يمرس ما فيها ويترك ساعة ويصفى في أواني فخار مزججة ويرفع، ثم يعاد الثفل إلى القدر بمقدار النصف من الماء الأول ويبيت في الفرن ليلة ثم يصفى ويستعمل. ومن أراد صبغ الأول بزعفران مدروس فعل.

5 ــ نوع آخر منه:

يؤخذ مدان من دقيق طيب ومد من ملح وشونيز وأنيسون وكزبرة يابسة محرشة، فيعجن الجميع رغيفاً ويبيت في الفرن ويدرس قليلاً ويعاد إلى الفرن في قدر فخار في أكثر مما يغمره من ماء عذب ومقدار رطل من عسل وورق أترج وعيدان بسباس وصعتر حتى يتلون ويتجمر، ثم يصفى ويصنع بزنة درهم من زعفران ويرفع أو يطبخ في طنجير على النار، ثم يعاد الثفل إلى القدر ويصب عليه مقدار ثلث الماء ويزاد فيه الماء ويبيت في الفرن، ثم يصفى ويكون ثانياً. ومن أراد أن يملحه ثالثاً فليكن الماء قدر نصف الثاني ويبيت في الفرن، ثم يصفى ويخلط مع الماء ويعاد القدر ويطبخ حتى يتصفق ويصفى أو يجعل في أغضرة للشمس حتى يخرج ملحه ويتصفق ثم يصفى ويرفع.

6 ــ نوع آخر منه:

تؤخذ ثلاثة أرطال من دقيق القمح مع رطل من الملح ويعجن من ذلك رغيف ويطبخ في الفرن حتى يسود ويدرس حتى يعود دقيقاً، ويوضع في قدر جديدة مع عشرين رطلاً من الماء العذب ورطل من العسل وكزبرة يابسة محرشة وشونيز وبسباس من كل واحد أوقية، تكون هذه الأبازير في خرقة وتطمس على غطاء القدر وتبيت في الفرن ليلة ثم يمرس ما فيها ويصفى ويرفع، ثم يرد الثفل إلى القدر بعشرة أرطال من الماء ونصف رطل من العسل ونصف أوزان الأبازير ويبيت في الفرن ليلة، ثم يمرس ما فيها ويصفى ويصرف فيما يحتاج إليه.

7 ــ مري المسطار: (١)

يخلط ستة أرطال من دقيق الشعير مع ثلثها من الملح ويعجن من ذلك خبز ويطبخ في الفرن حتى يصير وشكي اللون، ثم يخلط أربعة أرطال من دقيق القمح مع ثلثها من الملح، ويعجن ذلك عجناً قوياً ويطبخ كما طبخ الأول قبله

(١) المسطار: عصير العنب.

ويترك حتى يبرد، ويكور كوراً متوسطة ويوضع الجميع في قدر جديدة كبيرة ويلقى عليه من مسطار العنب الحلو ما يغمره بثلثي شبر، ويوضع في القدر عشر من ورق الأترج وخرنوب وسفرجل وتفاح وصنوبر وعود بسباس ويكون ما بين غطاء القدر والمسطار مقدار ثلثي شبر، ويطبع على فم القدر بطابع محكم وتترك فيه ثقب لخروج النفس منه، ويبيّت القدر فيه ليلة بكاملها على بعد من النار ثم يصفى ويوضع المري في إناء مزجج ويختم عليه بزيت كثير احتياطاً عليه.

8 ـ نوع آخر من مري المسطار:

يعجن ثلاثة أرطال من دقيق القمح عجناً قوياً ويطبخ في الفرن طبخاً شديداً حتى يسود، ثم يدرس جشيشها ويوضع في قدر مع قدح واحد من المسطار، ورطل غير ربع من الملح، ويغطى القدر بغطاء مثقوب، ويوضع مع المسطار سفرجل وبزر بسباس وشونيز وقبضة من صعتر وورق أترج وعسل ـ لمن أراد أن يكون فيه حلاوة ـ ويبيت القدر في الفرن، ثم يصفى ويختر، فإن كان ناقص الملح يزاد فيه الملح، وإن كان صفيقاً صُبّ في صحاف ووضع للشمس، أو يطبخ على النار حتى يتختر، ويوضع في آنية مزججة ويرفع، ثم يعاد الثفل إلى القدر مع ملح وماء ويبيت في الفرن ليلة كما ذكر، ثم يصفى ويصرف.

9 ـ نوع آخر منه:

تخلط ثلاثة أمداد من دقيق القمح أو الشعير بالسواد مع مد ونصف من ملح ويعجن من ذلك خبز عجناً قوياً ويطبخ في الفرن حتى يشتد احمراره ويدرس حتى يصير دقيقاً، ويوضع الدقيق في قدر كبيرة مع مقدار خمس وعشرين رطلاً من مسطار حلو وقبضة من صعتر وربع رطل من عود بسباس وورق أترج وكزبرة يابسة[1] وشونيز ويطبخ على النار حتى يذهب نصف

---

(١) بئر.

المسطار، ثم يمرس الأبازير مع الدقيق ويصفى ويوضع في إناء مزجج ويصرف بعد ثلاثة أشهر.

٦٠ ــ مري معجل يقوم مقام المري النقيع:

يطبخ رطل من دقيق القمح أو الشعير في طاجن فخار ويلقى فيه مقدار أوقيتين من ملح وماء ويمرس باليد بقوة ويصفى، ثم يطبخ العسل في طاجن فخار حتى يستوي ويتصفى ويضاف إلى الماء المصفى قبله ويوضع فيه بسباس وشونيز وكزبرة يابسة وأنيسون وصعتر وقرفة.

٦١ ــ نوع منه:

تخلط ثلاثة أرطال من عسل وبصل مقطوع وملح مدروس محلول مع مثل الجميع من ماء ويبيت في الفرن في قدر جديدة ليلة، ثم يمرس ويصفى، وإن كان صفيقاً جعل للشمس.

٦٢ ــ مري آخر يصنع في يوم وليلة:

يعجن رطلان من دقيق شعير مع نصف رطل من ملح ويطبخ خبزه حتى يحترق، ثم يكسر الجميع وينقع فيما يغمره من ماء حار يوماً وليلة، ثم يصفى ويؤخذ رطل من زبيب ومثله من خروب وشونيز ورازيانج وسمسم وأنيسون من كل واحد أوقية وقبضة من عود بسباس وقليل ورق أترج ولبن صنوبر وقليل من عوده، فيطبخ الجميع فيما يغمره من ماء عذب حتى تخرج قوى الأدوية ويصفى الماء إلى الماء الأول ويوضع في قدر على نار حتى يكثف ويرتضى.

٦٣ ــ مري من الحوت:

يؤخذ من الصبر رطل ويوضع في غربال فوق قصرية ويصب عليه خمسه من المسطار الحلو يكون صبه قليلاً قليلاً وهو يحرك باليد حتى يتصفى في الغربال

فيزال، وتحاول كذلك من الصبر والمسطار كما ذكر حتى تجتمع من ذلك الاحتياج، ويكون في الصعتر المسمى بالشرذون، ثم يوضع فيه بصل مشقوق غير منفصل القطع ويترك كذلك حتى يهدأ غليانه ويرسب ما فيه. فمن أراد أن ينقله إلى جرة أخرى كانت للزيت نقله، وإلا تركه على حاله في جرته، ويختم عليه بالزيت ويطبع عليه بالطين حتى لوقت استعماله.

وصفة استعماله أن يصب في صحفة ويصب عليه الزيت العذب ويقطع فيه البصل لمن شاء ذلك ويوضع فيه البيض المقلوة والحوت المقلو والزيتون، وقد يعمل من خمر العنب عوضاً من المسطار ويعود بذلك للقلي ويبطل بعمل الخمر فيه.

١٤ ـ إصلاح المري:

إذا ظهرت في المري النقيع الحموضة من قلة مكثه في الشمس أو من قلة التحريك يدرس الجوز بعد تقشيره من قشره الأعلى ويدرس درساً بليغاً ويوضع في المري ويحرك أياماً فإنه يذهب الحموضة، وإذا كان مالحاً يُعجن رغيف من دقيق القمح بغير ملح ويطبخ في الفرن طبخاً شديداً ويكسر ويدرس حتى يصير دقيقاً ويلت ويعسل ويوضع في المري ويحرك ثلاثة أيام ثم يصفى.

الفصل التاسع
في عمل الزيت وإصلاحه

١ ـ عمل الزيت من خلاف حب الزيتون إذا عدم حب الزيتون:

يؤخذ حب البطم ـ وهو الحبة الخضراء ـ والجوز المقشر واللوز المقشر والسمسم أجزاء متساوية، فيطبخ الجميع ويعصر حتى يخرج دهنه ويستعمل عوضاً عن زيت الزيتون بعد تصفيته.

2 ـ إصلاح الزيتون إذا فسد:

يسحق الملح سحقاً بليغاً ويوضع في جرة الزيتون الطري بمقدار معلوم فإنه يصلح طعمه ورائحته، أو توضع ثمانية أجزاء من عصير العنب الحلو مع قليل من عود السوس في عشرين جزءاً من الزيت ويطبع على الآنية بالطين وتترك عشرة أيام ثم تفتح فيوجد الزيت قد طاب وامتاز عن العصير وصار حمراً[1].

وإذا غليت عروق الأترج في الزيت ووضعت في الزيت العكر فإنها تصفيه وتطيب طعمه.

وإذا حميت جرة في النار وكسرت من حينها في آنية الزيت الكريه الرائحة

---

(1) بتر.

فإنها تصلح رائحته وتصفي الزيت ويوضع ذلك في خرقة كتان في إناء الزيت الفاسد فإنه يصلحه.

وإذا درس الزيتون وورقه مع قليل ملح مقلو ويوضع ذلك في خرقة كتان في الزيت وتحرك فيه ثلاثة أيام فإنه يصفيه من عكره إذا درس جزء من خبز الشعير اليابس وجزء من ملح بعد قليهما ويطيب طعمه وكذلك يفعل للزيتون مع الكمون.

الفصل العاشر
في استخراج الأدهان

يدرس اللوز الحلو الطيب بقشره الرقيق حتى يصير كالدماغ، ويصب على مقدار رطل منه مقدار أوقية من ماء حار ويعرك باليد عركاً شديداً حتى يخرج الدهن بين الأصابع، ثم يوضع في خرقة صفيقة ويعصر برفق حتى يخرج كل ما فيه من الدهن وينقى الثفل فيعاد للدرس مرة ثانية ويوضع على قليل من الماء السخن ويترك ساعة، ثم يعرك ويعصر حتى يتصفى كل ما فيه من الدهن، والذي يخرج منه من رطل اللوز قدر ربعه أو ثلثه، وعلى هذه الصفة تستخرج أدهان الجوز والفستق والصنوبر والسمسم ولا يستعمل شيء من ذلك في الأطعمة إلا طرياً فإنه سريع الاستحالة والفساد.

الفصل الحادي عشر
في عمل القديد

يقطع اللحم شظايا طويلة أرق ما يمكن، وتوضع في معجنة ويوضع عليه ما يكفيه من خل ثقيف وملح نقي مدروس ويحرك ساعة بعد ساعة من غدوة إلى وقت الظهر، ثم يذر عليه فلفل وكزبرة وكمون وكرويا ومري نقيع ويضرب الجميع ويحول حتى يستوفي حقه من الأبازير، ويذاق فإن نقصه شيء من الملح أو غيره زيد فيه، ويترك على حاله بقية اليوم والليلة، ثم يعلق حبل للشمس ويترك في الحبل إلى بعد الظهر، ويزال من الحبل ويغطى في غربال بشيء خفيف، ثم يعاد إلى الحبل للشمس في اليوم الذي بعده، يعمل به كذلك أياماً حتى يتم تجفيفه وتيبيسه وتذهب رطوبته، ويرفع في موضع لا يمسه فيه شمس ولا نداوة. وقد يعمل بالماء والملح خاصة ويجفف للشمس.

ولقد وقفت في «كتاب تفسير الأدوية» لابن جناح على نوع سماه بالنمكسود، وهو نوع اللحم المملح بالملح المسحوق، والفرق بينه وبين القديد أن النمكسود يعمل من الكبش الصحيح أو المقسوم بنصفين ويبقى اللحم رطباً دسمًا إذا مسسته تودكت يدك، ويمضي فيه السكين كما يمضي في اللحم الطري ولا يقطع كما يقطع القديد، فليعمل ذلك من شاء وليختبره[1].

---

(١) في الأصل: ويختبر.

الفصل الثاني عشر
في إصلاح الطعام

إذا كان اللحم مالحاً يعجن الدقيق دون ملح ويطبخ في القدر مع اللحم ويترك ساعة ثم يخرج منها فإنها تذهب بملحة اللحم.

وإذا كان للحم نتن طبخ أي لون تيسر وتوضع في القدر لوزة صحيحة أو جوزة صحيحة تقشرها وتثقب فيها نافذة فإذا نضج اللحم أخرجت الجوزة أو اللوزة فإنها تذهب رائحة اللحم ونتنه.

القسم الحادي عشر:

في طبخ الجراد

1 ــ يؤخذ الجراد الكبير الذي يهب في بعض السنين فيغلى قدر على النار بماء مقدار غليتين ثم تزال أجنحته وأرجله ويقلى في الزيت في مقلاة حتى تجف رطوبته ويوضع عليه مري وقرفة وفلفل ويستعمل.

2 ــ القمرون:

يطبخ القمرون في قدر بماء على نار لينة مقدار ثلاث ساعات، ثم يزال عنه الماء ويذر عليه ملح مدروس وصعتر ويستعمل. ومن الناس من يقليه بالزيت ويلقي عليه مرياً وصعتراً وملحاً وفلفلاً وقرفة، وأكثر ما يكون هذا القمرون ببعض الأنهار الكبيرة خصوصاً ببلاد إشبيلية. ويوجد بوادي بجاية وهو خاص بتفتيت الحصا.

3 ــ أغلال ويسميه الأندلسيون بالقوقن:

يغسل بالماء البارد مرات كثيرة حتى تذهب لعبيته، ثم يغسل بالماء والملح ثم بالماء وحده ويطبخ في قدر كبيرة على النار في الماء البارد ويوضع فيه بعد الغلي ضومران وورق أترج فإذا طبخ يلقى فيه الملح، وهذا أيضاً مما يعاف أكله لكن أكثر الناس يأكلونه ولا يعافونه لكونه يرعى في فصل الربيع كثيراً من أعشاب الأرض.



القسم الثاني عشر:

في الغَاسُولات

١ ــ أشنان ينظف اليد ويطيب الرائحة ويصلح الفم واللثة ويذهب روائح الأطعمة الدسمة:

يؤخذ من النبك الجيد وزن مائة درهم وورق ورد أحمر وتفاح إذخر ومرزنجوش يابس وصندل وورق أترج يابس وورق بسباس من كل واحد وزن [. . .] وليلة ثم يوضع على صلاية ويسحق حتى يجف ويرفع وتغسل به الأيدي بعد الطعام.

2 ــ أشنان رفيع:

يؤخذ وزن عشرين مثقالاً من النبك ومن قشر البطيخ المجفف وقشور التفاح وقشور الأترج المجفف والمرزنجوش اليابس والمائعة اليابسة والقاقلة والكبابة والقرنفل والعود ووزن مثقالين من كل واحد ووزن مثقال من كافور فيدق الجميع ويعجن الجميع بالتراب العتيق الأحمر وَتُلَتُّ منه أقراص وتجفف في الظل ثم تعاد إلى الصلاية وتسحق مع مثقالين من مسك رفيع ويفتق بكافور أخيراً وقد يزاد فيه مسك فيجيء في الغاية.

3 ــ أشنان ملوكي:

يؤخذ من النبك ثلاثة دراهم ومن العود الرطب والصندل الأصفر

والقرنفل وجوزبوا من كل واحد ثلاثة مثاقيل، ثم يدق الجميع وينخل ويؤخذ له خمسة مثاقيل من نبك وثلاثة مثاقيل من اللخلخة ووزن سبعة دراهم من مسك فيسحق المسك والنبك ويمدان بماء ورد ويضاف إليهما اللخلخة ويخلط ذلك مع الأول، ويعجن الجميع ويترك ليلة، ثم يوضع على صلاية ويسحق سحقاً بليغاً ويرفع لوقت استعماله.

٩ ـ نوع آخر ملوكي يطيب النكهة وإن ابتلع منه شيء لم يضر وينقي الذقن وينفع الأسنان:

[يؤخذ] قرفة وكافور من كل واحد ثلاثة دراهم وقرنفل وماء ثم [. . .] يابسة من كل واحد خمسة دراهم، وصندل أبيض من كل واحد عشرة دراهم، يدق الجميع وينخل ويستعمل، وربما خلط معه مقدار خمسة عشر درهماً، وهذا مما يغسل به الملوك والعظماء أيديهم.

5 ـ أشنان طيب الرائحة كثير المنفعة يزيل الكلف والنمش ويرطب الأطراف:

يؤخذ من دقيق الشعير والعدس والفول من كل واحد ثلاثون مثقالاً ومن ورق اسرياس وورد أحمر يابس ونبك ومرزنجوش يابس عشرة دراهم من كل واحد، ومن قسط حلو وصندل محكوك من كل واحد وزن خمسة مثاقيل، ومن نبك وقرنفل وقاقلة من كل واحد مثقالان، تدق الأدوية وتنخل وتعجن البطيخ ويعمل أقراصاً وتجفف في الظل، ثم تسحق سحقاً بليغاً وتفتق بشيء من كافور إن أمكن.

6 ـ أشنان يطيب البدن والنكهة ويشد اللثة وهو ملوكي:

يؤخذ من قشور التفاح المجفف وتسعدد ومسك وتفاح إذخر وورق ورد أحمر من كل واحد وزن عشرة مثاقيل، وبسباسة وقاقلة وكبابة ومرقوة وقرنفل

٢٧٢
وسليخة وفاغرة ودار صيني وصندل محكوك من كل واحد وزن مثقالين، وعود من الكافور من كل واحد وزن مثقال، يدق الجميع وتغسل به الأيدي وبه يغسل الملوك والعظماء أيديهم بعد الطعام.

7 ـ غاسول ينقي الأيدي ويذهب الروائح الدسمة:

يؤخذ أربعة مثاقيل من قرنفل وأوقية من نطرودن وثلاث أواقي من دقيق الفول، ويسحق الجميع سحقاً بليغاً وتغسل به الأيدي فهو طيب نافع جداً.

8 ـ نوع آخر:

يطحن الحمص ويغربل وتغسل به الأيدي بعد الطعم فإنه صالح لذلك، وهو الأشنان الذي يستعمله الناس.

9 ـ صنعة من صناب(١):

يسحق رطل من الصناب الطيب وينخل ويعجن بالعسل الطيب، ثم يقرص [في] ظرف جديد بالماء يومين أو ثلاثة أيام ويراق الماء منه ويجفف يوماً وليلة، ثم يطلى قاعه وجوانبه من داخله بالصناب المعجون بالعسل ويجفف أيضاً يوماً وليلة حتى يجذب الظرف. صلح ذلك وسيرد فيه، ثم يصب من الظرف مقدار عشر ربعه من عصير مصفى بالعصير كأنه طلاوة بالصناب الرجم الرطف وإلا كان يتولد من طعمه فضاعة ولا يكون فيه. (؟)

انتهى وصلى الله على سيدنا محمد وآله وصحبه

---

(١) نص هذه الفقرة غاية في الاضطراب.



مراجع التحقيق

(أ) المراجع العربية:

— العجلاني، أبو الفضل محمد بن أبي القاسم: **كتاب الأغذية**. م. الخزانة ع رقم د 768 في 58 ورقة.

يبدأ بالأغذية وينتهي بالأدهان، شبيه إلى درجة بعيدة بكتاب فضالة الخوان للتجيبي.

— العجلاني (السابق الذكر): **كتاب الأشربة والمعاجين** منه نسخ كثيرة ترجم منها رونو. د 1688 وهي نسخة ناقصة، أما باقي النسخ فهي كاملة نجد منها د 761، د 1035. ويشتمل الكتاب على عشرة أبواب، يشكل الباب الأول والثاني الجزء الأكبر منه، ويساعد هذا الكتاب أيضاً على فهم كثير من الألوان الواردة في كتاب فضالة الخوان.

— الغساني، أبو القاسم بن محمد: **حديقة الأزهار في شرح ماهية العشب والعقار**.

توجد منه عدة نسخ د/1684 د/1685 د/1686 و 7600 د أهمها د/1684. يمتاز باهتمامه بالبيئة المغربية بفاس بصفة خاصة وبوصف الأعشاب التي يذكرها ويحدد زمنها و «رواجها».

— ابن شقرون، عبد القادر: **الشقرونية في الطب**.

700 بيت. كتاب يتناول الأغذية من الناحية الطبية، طبع على الحجر بفاس سنة 1906/1324.

— ابن الحشا، أبو جعفر أحمد: **تفسير الألفاظ الطبية واللغوية**. م. الخزانة العامة د 955م. من 139 أ ــ 166 أ.

كتاب مفيد للغاية بما يقدمه من معلومات حول الاسم العربي والبربري، كما يدلنا على وجوده أو عدم وجوده بالمغرب، وفيه تفسير لكثير من الألفاظ الواردة في فضالة الخوان.

- يوحنا بن بختشع: كتاب تقويم الأدوية فيما اشتهر من الأعشاب والعقاقير والأغذية، مخطوطة الخزانة العامة رقم د 449.

من المؤلفات التي لا يمكن الاستغناء عنها في هذا الميدان، يتضمن جدولاً خاصاً مشكلاً من عدة أضلاع خصص كل ضلع لوصف النبات ولماهيته ولمزاجه ولمنفعته إلخ... يعرف بالخضر والفواكه التي نجد منها عدداً في «فضالة الخوان» كما يمكن الاستفادة من:

- إبراهيم بن أبي سعيد المغربي المعروف بالعلائي: تقويم الأدوية فيما اشتهر من الأعشاب والعقاقير والأغذية، مخطوط الخزانة العامة بالرباط د/1034 و د /2149.
- م. كتاب تحفة الأحباب في ماهية النبات والأعشاب.

تحقيق ونشر هـ. ب. ج. س. كولان باريز 1934. والمراجع الواردة فيه.

- م كتاب الطبيخ في المغرب والأندلس في عصر الموحدين لمؤلف مجهول تحقيق ونشر أ. أ. ميرندا، مجلة معهد الدراسات الإسلامية مجلد 9 و 10 سنة 1962 ـ 1961.
- ابن النديم: الفهرست، طبعة جوستاف فلوجل، هاي 1872.
- ابن سيدة: المخصص، طبعات متعددة.

(ب) المراجع الأجنبية:

— Paquignon Paul, Le «Monopole du tabac au Maroc» R.M.M. XIII, 1911, 495-508.
— Ricard Posper, «Gâteaux berbères», Hesp. VI, 1926.
— Cour, A. Kuskusa, E.I., 1 édit. 1917 II, 1227 8.
— Hardy. G. «L'alimentation des indigènes au Maroc».
— La Géographie, Paris, LVIII, 1932 pp. 143-158.
— Renaud Dr, «La curieuse histoire du figuier de Barbari» dans Rev. AF. 3e et 4e trim. 1938 pp. 380-381.
— Mathieu A. et Roger M., «Le tabac dans l'économie marocaine» B.F.S.M. XIV No. 49 1 er trim. 1951, 169-182.
— Leriche, A. «De L'Origine du thé au Maroc et au Sahara». Bulletin de l'institut de l'Afrique Noire Dakar XV, No. Avril 1953, pp. 371-375.
— Richard R., «Le couscous en, espagnol et en portugais dans Etudes Espano-Africaines», Tétuan, 1956, pp. 201-207.
— Miège J. Louis, «Origine et développement de la consommation du thé au Maroc», B.E.S.M. XX, No. 71, Janv. 1965, pp. 377-98.
— Guinaudeau, Mme Z, «Fès vu par sa cuisine» Rabat, 1957, 192 t. XI pl.
— La Granja Fernando de, «Nota sobre la mafleta de los judios de Fez al-Andalus», Madrid, Granada, 25, 1960 255, 8.
— Colin G.S. «Gay» E.I. (2) Leyde et Paris 1961 A. 17-18.
— Vega, Luis Antonio de, «La cocina marroquiv su influeencia en la gastronomia Espagnole» Archives del Instituto de Estudios Africanos, No. 81 oct 1966.
— Bennani, Smires Latifa, «La cuisine marocaine» Paris 1970.
— Marçais (W) et Guiga (A). «Takrouna II» glossaire, p. 922: à propos des diverses sortes de halwa.

— Skhiri (F). «Les traditions culinaires andalouses à Testour» dans Cahier. Arts et Trad. Pop. Tunis, II, 1968, pp. 21-28.
— Zayat H. «Fann at-tabkh wa islàh al-at'ima fi-l-Islam» dans AL-Machriq, 41 fas. 1 (Janv. mars, 1947 pp. 1-26.
— Dozy, «Supplément aux dictionnaires arabes», Beyrouth, 1968-2 Vol.
— M. Rodinson, «Recherches sur les documents arabes relatifs à la cuisine» in Revue des Etudes Islamiques, 1949, pp. 95-165 Id. Ghida, E.I. (2) t 11, pp. 1081-1097.
— E. Laoust «Mots et choses berbères», Paris, 1920 pp. 75-109.
— Fernando De la Granja Santamaria, «La Cocina arabigo-andlouza segun un manuscrito inédito», Madrid 1960 (compte rendu de la thèse de l'auteur QGI demeure inédite jusqu'à nos jours).
— R. Arié «L'Espagne musulmane au temps des Nasrides» Paris, 1973, pp. 377-381 (et es références citées).

فهارس الكتاب


مرکز تحقیقات کامپیوتری علوم اسلامی

فهرس ألوان الأطعمة وما يتصل بها

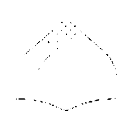
فهرس أسماء الحوت
(السمك)

٢.٨٤

فهرس الأدوات المستعملة في الطبخ وحفظ الأطعمة[1]

(1) أرقام الصفحات ليست شاملة وإنما هي للتمثيل فقط.

فهرس بعض ما يحتاج إلى شرح لاختصاص الأندلسيين به



محتويات الكتاب

الموضوع	الصفحة

الموضوع	الصفحة

الموضوع	الصفحة

الموضوع	الصفحة

الموضوع	الصفحة

الموضوع	الصفحة

الموضوع	الصفحة

الموضوع	الصفحة

الموضوع	الصفحة

الموضوع	الصفحة

الموضوع	الصفحة

الموضوع	الصفحة

القسم العاشر: في الكوامخ وعمل الخلول والمري والأدهان وإصلاح الزيت

الموضوع	الصفحة

صدر للمؤلف:

1 ــ مظاهر الثقافة المغربية (باللغة العربية) جائزة المغرب
الرباط 1970.

2 ــ البيئة المغربية ومظاهرها الثقافية (باللغة الفرنسية)
الرباط 1970.

3 ــ الحياة الفكرية في عهد الدولة المرينية والوطاسية
دكتوراه الدولة ميزة الشرف الأولى بالإجماع من جامعة باريز 1947
(باللغة الفرنسية).

4 ــ معجم التربية والتعليم (فرنسي عربي)
الرباط 1976.

5 ــ الثقافة الشعبية المغربية في المصادر والمراجع العربية والفرنسية والاسبانية.
الرباط 1981.

DU MEME AUTEUR

1 — Le milieu marocain et ses aspects culturels. Etude sociologique, institutionnelle, économique et artistique en langue française, rabat 1970.

2 — Aspects de la Culture Marocaine (en Langue arabe). (Prix du Maroc). (Etude littéraire).

3 — La Vie Intellectuelle Marocaine sous les Mérinides et les Wattasides. Thèse de Doctorat d'Etat es-Lettres. Mention très honorable à l'unanimité. Université Française, (1974).

4 — Dictionnaire Pédagogique Français-Arabe 1967.

5 — La Culture Populaire Marocaine dans la littérature arabe, française, espagnole, Rabat 1980.

plusieurs degrés et que «Fadalat al Khiwan» est plus soigné, mieux structuré, atteignant ainsi un niveau de perfection digne d'être relevé.

On ne saurait donc insister sur la valeur de ce document que nous venons de présenter. Il rendra d'inestimables services au lexcographe à l'économiste, au touriste, à l'historien et en général à tous ceux qui s'intéressent à la civilisation et à la culture de ce pays.

(1) Malgré les promesses de Mr F. de lagraja. Voir Les détails sur cette question dans l'introduction en arabe.

(2) Plus de quatre cents variétés.

(3) «la culture populaire marocaine».

Bref nous mettons aujourd'hui à la disposition du lecteur un texte authentique assez riche, assez développé. A lui d'établir les comparaisons nécessaires, de tirer les conséquences qui s'imposent pour se rendre compte du chemin parcouru et mesurer les effort à déployer pour une remise en valeur d'un patrimoine culturel digne d'être sauvé de l'oubli.

Nous sommes en présence d'un auteur andalou très peu connu malgté les efforts fournis pour l'identifier. Son œuvre — que nous publions aujourd'hui — ne nous sa pas permis, non plus, d'établir sa biographie Nous savons simplement — par lui. — qu'il était originaire de la vile de Murcie et qu'il connaissait parfaitement sa Voisine la «ciudad» de Valence. Ce seul renseignement sec et bref autorise à savoir qu'il était encore en vie entre 1239 et 1265. Tel qu'il se dégage de son livre ainsi intitulé le «fadalat al Khiwan fi tayyibat at taâm wal alwan», il s'agit d'une personnalité douée d'une culture arabo islamique solide et variée. D'un faqih doublé d'adib. d'un spécialiste de la question traitée, un technicien très au courant des affaires relatives à la cuisine, aux ustensiles à l'hygiène alimentiare, ayant beaucoup lu et commenté des livres diétiques et de médecine en général.

Son style recherché et parfois artificiel, surtout au début de l'ouvrage, appuyé par des citations coraniques et poétiques des réminiscences livresques dénote son savoir étendu, sa maîtrise de la langue arabe classique et sa parfaite connaissance de l'adab; S'il desecd au-dessous de ce niveau et s'il cesse de faire preuve de ces qualité, c'est parce qu'il s'adresse au grand public pour assurer à son œuvre diffusion aussi large que possible. Par souci d'adaptation, son vacobulaire sa trouve alors simplifié, réduit à un niveau de vulgarisation si bas qu'il le rapproche d'un dialecte arabe en usage aussi bien au Maroc qu'en Andalousie.

Ces réserves faites, le reste de l'ouvrage c'est-à-dire la structure, l'enchainement des idées, le développement des thèmes retenus, la représentation des repas décrits, l'ordre suivi tout contribue à la réalisation d'un plan méthodique établi d'avance avec un soin particulier et un souci de rigueur et de hierarchie dont les grandes lignes se trouvent déjà annocées tout à fait au début. Pas d'improvisation, pas de répétitions pas de disgressions. Rares sont les répitions ou les Omissions.

Il convient à cette occasion de citer ici un autre ouvrage, «Kitab at Tabikh» qui fut écrit presque à la même époque par un andalou aussi. La comparaison n'est pas sans intérêt. Elle est même de rigueur pour une étude plus approfondie.

Pour l'instant contentons nous de dire que la différence est saisissable à

Avant Propos

Le Livre que nous publions aujourd'hui, se trouve encore à l'état d'un mauscrit rare et inédit (1). Il se propose pour but de faire connaître la cuisine en Andalousie et au Maroc au début de l'époque mérinide, l'une des plus importantes à étudier.

Il s'agit, comme nous l'avons fait remarquer aileurs, d'une cuisine riche et développée, savamment préparée, soumise à une technique rigoureuse, parfois difficile à appliquer.

Elle se distingue surtout par ses plats nombreux et infiniment diversifiés(2), la qualité des fruits et légumes consommés, l'emploi fréquent d'épices et d'aromates recherchés. Cuisine spécifique d'un haut niveau de culture et de civilisation qui a peut être changé de physionomie, sinon de contenu, qui a malheureusement per du beaucoup de ses éléments et de ses variétés reffinées. Il s'agit en effet d'une simplification lente et soutenue d'un «appauvrissement progressif difficile à supporter».

Point n'est besoin ici d'en chercher les causes apparentes et profondes que le lecteur trouvera peut être assez bien exposées dans un travail que nous avons récemment publié (3).

Disons simplement que l'art culinaire qui fut pendant une époque déterminée, un art prospère (1) hautement apprécié, finit par perdre son éclat, son caractère scientifique pour se confondre avec des codifications «immuables», ou des nomenclatures de recettes substantielles, certes mais simplifiées. La Littérature culinaire, quie est l'exression de cet art sous des formes variées, fut considérée aussi pendant longtemps (comme tant d'autres genres) comme une production peu, «serieuse» et par conséquent peu sollicitée. Elle n'a donc juère interessé les histoiens et les hommes de lettres, retenu l'attention des biographes et chercheurs spécialisés.

٣٠٨

La Cuisine andalou-marocaine
au XIIIe siècle

D'après un manuscrit rare
Fadālat al khiwān fi tayybāt et-ta'ām Wa-I-alwān
d'Ibn Razin at-Tugibi
TEXTE AVEC INTRODUCTION
NOTES ET BIBILOGRAPHIE SPECIALISEE

par
(Muhammad B.A. Benchekroun)

F.A.N.N.A.